



NUNES BARATA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
ROSÉ CUVÉE

NOTAS DE PROVA

Cor rosa salmão, aroma limpo, frutado, com notas de cerejas e groselhas. Na boca é frutado, com a acidez equilibrada e um final fresco e cremoso.

RECOMENDAÇÕES

Conservar na posição horizontal, em local fresco, ao abrigo da luz directa. Deve ser servido a 8°C. Acompanha na perfeição pratos de carnes de aves e saladas de verão. Para uma combinação com a gastronomia típica alentejana recomendamos um gaspacho.

ESPECIFICAÇÕES

Este vinho é feito com as castas **Syrah** e **Touriga Nacional**. Deve ser servido entre os 6°C e 8 °C. Após a fermentação, estágio em barricas de 300L usadas, durante 2 meses.

VINIFICAÇÃO

Uvas tintas colhidas durante a noite em início de Setembro, vinificado pelo processo de bica aberta. As uvas depois de esmagadas e desengaçadas fizeram maceração de 6 horas a frio, seguida de decantação a baixas temperaturas e fermentação lenta a 16°C.

DADOS TÉCNICOS

Ano: 2017
Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,0 g/L
pH: 3,33
Açúcares Totais: 0,5 g/L