

BOJADOR

VINHO ROSÉ · ROSE WINE

2022

CASTAS › Touriga Nacional e Aragonez.

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12kg. Após seleção em tapete de escolha, as uvas foram submetidas a uma maceração peculiar a frio. A fermentação ocorreu em pequenas cçbas de inox a uma temperatura de 14°C durante 1 dias.

ESTÁGIO › Em garrafa por um período de dois meses.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO = 12,5%

ACIDEZ TOTAL = 5,900 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL = 0,19 g/dm³

pH = 3,32

NOTA DE PROVA

Cor rosa pálida. Mineralidade e notas de fruta vermelha. Bom volume de boca e frescura pronunciada.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfités | Enthält Sulfite



BOJADOR

VINHO ROSÉ · ROSE WINE

2022

VARIETIES › Touriga Nacional e Aragonez.

WINEMAKING

VINIFICATION › Manual harvest into 12kg boxes. After selection on a sorting table, the grapes underwent a cold maceration. Fermentation took place in small capacity steel tanks, at a temperature of 14°C, for 16 days.

AGING › Bottle aging for two months.

ANALYTIC PARAMETERS

ALCHOL CONTENT = 12,5%

TOTAL ACIDITY = 5,900 g/dm³

VOLATILE ACIDITY = 0,19 g/dm³

pH = 3,32

TASTING NOTES

Pale pink colour. Minerality and fresh red fruit. Volume and nice freshness.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfités | Enthält Sulfite

