

# opta

---

**TIPO / TYPE**

Rosé / Rose

**REGIÃO / REGION**

Dão

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2017

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

DOC

---

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / Mediterranean

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Argiloso / Clay

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 6 horas.

Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias.

*After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 6 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 15 days.*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,9 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,4

**COR / COLOUR**

Rosado brilhante / Classic bright rose

**AROMA**

Frutos vermelhos, como o morango / Berry fruits aromas

**PROVA / PALATE**

Vinho fresco marcado pelos frutos vermelhos

*Fresh taste, complemented by delicate berry fruit flavors*

**FINAL DE BOCA / AFTER TASTE**

Muito suave e agradável / Smooth and pleasant

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas e comida asiática.

*Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, with pastas, salads, herby mediterranean food and asian food.*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

