FICHA TÉCNICA

2.5 VINHOS DE BELMONTE, LDA

DOISPONTOCINCO Colheita
Rosé 2021

O nosso rosé, apresenta uma cor mais carregada, é obtido de sangria e fermentado posteriormente como um branco. É gastronómico, com muita fruta e versátil nos pratos que pode acompanhar. É um rosé que no Inverno é uma excelente companhia de lareira, e no verão ótimo no churrasco. Viciante!

Notas de Prova

Cor rosa pálida, nariz limpo, aroma frutado com notas florais dadas pela Trincadeira. Na boca é seco, com acidez marcante e persistência no caráter. Fim de boca longo. No fim de boca sente-se alguma fruta que o torna guloso.

Vinificação

Vinificação em bica aberta, seguida de uma fermentação lenta e controlada a uma temperatura de 16ºC.

Informação Técnica

Vinho. doispontocinco Colheita Rosé
Produtor. 2.5 Vinhos de Belmonte, Lda
Região. Beira Interior
Denominação. DOC Beira Interior
Tipo de Solo. Granítico-arenoso
Ano. 2021
Enólogo. Anselmo Mendes e Patrícia Santos
Castas. Tinta Roriz e Trincadeira

Álcool. 14,5% vol.
Acidez Total. 7,22 g/L em ácido tartárico
pH. 3,25
Açúcares Residuais. 0,40 g/L

Acondicionamento. Caixa de cartão com 6 garrafas