



MORGADIO DA ANDORINHA ROSÉ

País: Portugal

Região: Vinho Verde

Solo: Granítico e arenoso

Clima: Ameno de influência atlântica

Tipo: Rosé Meio - Seco

Denominação: Vinho Verde DOC

Enólogo: José Antas Oliveira

Castas: 30 % Vinhão, 50 % Borraçal, 20 % Espadeiro

Características Físicas e Químicas

Título Alcoométrico: 10 % vol.

Acidez Fixa: 5.6 g/dm³

Acidez Volátil: <0.20 g/dm³

Açúcares Totais: 11 g/dm³

Vinificação

É um Vinho Verde resultado de um lote de diferentes castas de uvas tintas da região. Estas uvas provêm de vinhas, conduzidas em cordão simples, com uma idade média de 25 anos. Recorre-se a uma vinificação cuidadosa, de forma a extrair o máximo potencial qualitativo e preservar os aromas primários. Após concluído o processo de vinificação, o vinho é mantido em cubas para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Descrição

Apresenta uma cor rosada com suaves aromas a frutos vermelhos e uma acidez equilibrada que lhe confere frescura, jovialidade e leveza.

Gastronomia

Excelente para ser acompanhar sobremesas.

Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8 °C.

