



Quinta das Marias

Oliveira do Conde

Dão DOC Quinta das Marias Rosado 2021

Casta: 60% Alfrocheiro Preto, 40% Touriga Nacional

Data de colheita: 23 e 28 de Setembro

Vinificação: Colheita manual em caixas de 20 kg. Desengace e esmagamento, seguindo-se o arrefecimento das massas e prensagem suave. Após decantação do mosto, a fermentação alcoólica ocorreu em cuba de inox com temperatura controlada (17 °C) durante 15 dias. Após a fermentação, esteve em estágio sobre borra fina durante 4 meses, tendo sido realizada „*bâtonnage*“ durante o primeiro mês.



Produção: 1'300 garrafas de 75 cL

Engarrafamento: Março de 2021

Dados analíticos: 13,50 % vol., 5,53 g/L acidez total, 0,4 g/L açúcares

Pessoas responsáveis pela produção:

Proprietário: Peter Viktor Eckert

Responsável pela Quinta: Victor Lopes

Responsável pela vinha: José Faria

Enólogo: Luís Lopes