

Dão DOC Quinta das Marias Rosé 2023

Castas: 80% Alfrocheiro Preto e 20% Touriga Nacional

Vindima: Manual realizada em Setembro

Vinificação: As uvas são colhidas manualmente em caixas de 20kg, levadas para a adega e são submetidas a uma seleção manual. Após a seleção as uvas são dessegançadas, esmagadas e passam por uma prensagem suave. De seguida, o mosto é decantado e a fermentação ocorre em cubas de inox com temperatura controlada (16-18°C) durante 15 dias.

Estágio: Sobre borra fina durante 3 meses.

Dados Analíticos:

Acidez Total 5,59 g/L, Açúcares Redutores 0,4 g/L, pH 3,41

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.

Engarrafamento: Março de 2024

Produção: 2 666 garrafas de 75cl

Proprietários: Peter & Elisabeth Eckert

Responsável pela Quinta: Victor Lopes

Enólogo: Luís Lopes

