



## São Lourenço do Barrocal



### Vinho Rosé

2017

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	DOC Alentejo
ANO DE COLHEITA	2017
IDADE DAS VINHAS	7 anos / 32 anos (Aragonez)
GEOLOGIA DO SOLO	Natureza granítica
CASTAS	Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO	Colheita manual separada por casta, com triagem, desengace, esmagamento, prensagem e fermentação alcoólica em cuba de betão a temperatura controlada.
INFORMAÇÃO TÉCNICA	Álcool/Volume: 13% Acidez total: 4,6 g/l pH: 3,5
PROVA	Cor rosa-avermelhada. Nariz intenso, com notas sofisticadas de frutos vermelhos e ligeiro toque de flores e de melão. Vinho fresco, leve, com boa extração de sabores, notas aromáticas definidas e boa mineralidade. Final de boca com média persistência. Ideal para acompanhar refeições ou beber simples, a copo.
ENÓLOGA	Susana Esteban

[vinho@barrocal.pt](mailto:vinho@barrocal.pt) [www.barrocal.pt](http://www.barrocal.pt)