



São Lourenço do Barrocal

Vinho Rosé 2016 / Rose Wine 2016



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM / PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vinho Regional Alentejano

GEOLOGIA DO SOLO/ TERROIR

Solos graníticos / Granitic soils

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional

INFORMAÇÃO TÉCNICA / SPECIFIC INFORMATION

Álcool / Alcohol: 11,5% Acidez total / Total acidity: 4,9 g/l pH: 3,4

Garrafas / Bottles: 2800

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Colheita manual separada por casta, com triagem, desengace, esmagamento, prensagem e fermentação alcoólica em cuba de betão a temperatura controlada. / Manual harvest, grapes separated by variety, with sorting, destemming, crushing, pressing, alcoholic fermentation in a concrete tank at controlled temperature.

PROVA / TASTING NOTES

Cor salmão rosado. Nariz intenso, com notas sofisticadas de bagas e um ligeiro toque de flores e melão. Fresco e leve, é um vinho com boa extração de sabores, notas aromáticas bem definidas e boa mineralidade. Tem um fim de boca de persistência média e é ideal para acompanhar uma refeição ou beber por si, a copo. / Salmon pink colour. Intense nose, with sophisticated notes of berries and a slight touch of flowers and melon. Fresh and light, it's a wine with good extraction of flavours, defined aromatic notes and good minerality. Aftertaste with medium persistence. Ideal to accompany meals or to drink on it's own, by the glass.

ENOLOGIA / WINEMAKING

Susana Esteban (Enóloga Consultora/ Consulting Winemaker)

vinho@barrocal.pt www.barrocal.pt