



São Lourenço do Barrocal

Vinho Rosé 2018 / Rose Wine 2018



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: 12,5% Acidez total / Total acidity: 5,1 g/l pH: 3,5

Garrafas / Bottles: 3200

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Colheita manual separada por casta, desengace, prensagem e fermentação alcoólica em cuba de betão a temperatura controlada. / Manual harvesting, with sorting, destemming, pressing, and alcoholic fermentation in concrete vat at a 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. / Reddish-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)

José López Rogel (Enólogo Residente/ Resident Winemaker)

vinho@barrocal.pt www.barrocal.pt