

# HERDADE DE GÂMBIA

---

**TIPO / TYPE**

Rosé / *Rose*

**REGIÃO / REGION**

Península de Setúbal

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2016

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

IG

---

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / *Mediterranean*

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Arenoso / *Sandy*

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

Touriga Nacional, Syrah

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 8 horas. O mosto limpo fermenta a 14°C durante 20 dias.

*After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 8 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 20 days.*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength: 13,5%*

Acidez Total / *Total Acidity: 5,6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid*

pH: 3,5

**COR / COLOUR**

Rosada / *Raspberry pink colour*

**AROMA**

Exuberante, marcado pelos frutos vermelhos como a framboesa e o morango maduros

*Exuberance marked by the red fruit, like ripe raspberries and strawberries*

**PROVA / PALATE**

Vinho volumoso e fresco que confirma os frutos vermelhos maduros

*Good mouth volume and freshness, confirming the ripe red fruit*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Suave, agradável e longo / *Smooth, pleasant and long*

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 10 e 12°C como aperitivo ou a acompanhar entradas, pastas, saladas, comida mediterrânica ou asiática

*Serve between 10 and 12°C as appetizer. Goes well as a starter, with pastas, salads, herby mediterranean food or asian food*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

