

QUINTA DA GIESTA

TIPO / TYPE

Rosé / *Rose*

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2016

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / *Clay*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 10 horas.

Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias

After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 10 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 15 days

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 6,1 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,3

COR / COLOUR

Cereja brilhante / *Bright cherry*

AROMA

Exuberância floral, violetas, frutos vermelhos (framboesa, morango) muito característicos da casta / *Floral exuberance (violets), red fruit (raspberries, strawberries) typical from the grape variety*

PROVA / PALATE

Vinho fresco, ligeiramente encorpado e marcado pelos frutos vermelhos

Fresh taste, complemented by delicate berry fruit flavours

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável / *Very smooth and pleasant*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas e comida asiática

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

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

