

PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/ João Paulo Gouveia

*Pretty in Pink! Os vinhos rosés estão cada vez mais nas mesas de todo o mundo, mas nem todos se dão ao luxo de utilizar a 100% a nobre casta Touriga Nacional. De uvas vindimadas propositadamente para rosé, vinificado em bica aberta (como se fosse um branco), este é um vinho exuberante, fresco e descontraído.*

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Clima:</b>	Continental - Mediterrânico
<b>Solo:</b>	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
<b>Gastas:</b>	100% Touriga-Nacional
<b>Produção:</b>	10 000 garrafas
<b>Vinificação:</b>	Contacto com a Pelicula de apenas 45 minutos, fermentação com controlo de temperatura entre 14° e 16° C
<b>Estágio:</b>	Em cubas de inox em "sur lies", 1 mês de estágio antes de ser libertado para o consumidor.
<b>Engarrafamento:</b>	2018

### NOTAS DE PROVA

<b>Cor:</b>	Brilhante rosé.
<b>Aroma:</b>	Frutos do bosque com um toque mineral exótico interessante.
<b>Paladar:</b>	Vinho fresco, mineral, frutos do bosque, com bom equilíbrio.
<b>Fim de prova:</b>	Agradável sensação de frescura.

### SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

<b>Temperatura de Consumo:</b>	Servir a 12°C.
<b>Gastronomia:</b>	Acompanha bem carnes vermelhas e queijos de pasta mole.
<b>Longevidade prevista:</b>	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

### DETALHES TÉCNICOS

<b>Teor alcoólico:</b>	12,5 % vol.
<b>PH</b>	...
<b>Açúcar Residual:</b>	...
<b>Acidez Total:</b>	...

### INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code
Caixa de Madeira	ITF code

### OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto  
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco  
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto  
Pedra Cancela Malvasia Fina/Encruzado Reserva Dão Branco  
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto  
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto  
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto  
Pedra Cancela Signatura Dão Branco  
Espumante Pedra Cancela Bruto

