

PEDRA CANCELA

TOURIGA NACIONAL DÃO DOC Rosé 2017



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENÓLOGO: João Paulo Gouveia

É nesta propriedade com uma localização única que produzo os vinhos Pedra Cancela. Fruto da aliança entre a inovação e tradição, Pedra Cancela é o espelho do meu trabalho feito pela região.

João Paulo Gouveia

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	100% Touriga-Nacional
Produção:	10 000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com suave maceração e controlo de temperatura entre 14° e 16° C
Estágio:	Em cubas de inox, 1 mês de estágio antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2017

NOTAS DE PROVA

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

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

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

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	12,5 % vol.
PH	3,3
Açúcar Residual:	2,9 g/L
Acidez Total:	6,0 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600376959916
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560037695991 3

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



FICHA DE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL