

Erro Z 2018 Rosé

Vinho Regional Alentejano



QUINTA DO MOURO

Clima: Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grande amplitude térmica, durante o período de maturação.

Solos: Xistosos e calcários.

Castas: 100% Trincadeira

Vinificação e estágio: Vindima manual para caixas de 20kg. Prensagem directa com maceração muito curta. Fermentação em cuba de inox a temperatura controlada. Estágio de uma percentagem muito pequena do lote em barrica nova de carvalho francês.

Notas de Prova: Cor salmão-adamascada clara e brilhante. Aroma de fruta vermelha de fundo muito subtil, algumas notas cítricas, ligeira nota vegetal. Na boca mantém este perfil, com muito volume, uma frescura arrebatadora e uma acidez e secura finais bem vincadas, praticamente sem sugestão de doçura.

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,16

Acidez Total: 7,5 g/L

Açúcares Redutores: 0,3 g/L

Produtor: Miguel Louro - Quinta do Mouro

