almasoalheira
VINHOSDODOURO

100 SEGREDOS
Douro



100 Segredos Rosé

Castas: Touriga Nacional (60%), Tinto Cão (40%)
Região: Douro, Baixo Corgo
Ano: 2023
Altitude: 350 - 650 metros
Solo: Granítico
Enologia: Bernardo Oliveira
Estágio: em cubas de inox

Notas de provas:
O vinho apresenta-se de aspeto límpido,
com cor rosa pálida, cebola.
No nariz sobressaem notas florais de violetas
que se entrelaçam harmoniosamente com nuances
vegetais, acompanhadas de um delicado aroma
de frutos silvestres. Revela uma excelente acidez,
mineralidade, complexidade única e agradável.
Este vinho deve ser mantido num local protegido
da luz, entre 14 e 16ºC, na posição horizontal.
Está pronto para ser consumido.
É perfeito como aperitivo ou com pratos de peixe,
marisco e sushi.
Servir entre 6 e 8ºC.

Parâmetros Analíticos:
Álcool: 12,6 % Vol.
Acidez Total: 5,5 g/l
pH: 3,46
Açúcares Totais: 0,6 g/l
Valor Calórico: 74 Kcal/100 ml ou 308 KJ/ 100ml