

VALL DA NOGUEIRINHA

DOC ROSÉ 2025



VINHA

CASTAS: Tinta Roriz e Touriga Nacional

ENOLOGIA

Seleção de uvas no corte e transporte em caixas de PVC furadas para melhor arejamento da uva, diretamente para a adega. Vinificação com esmagamento e desengace total. Fermentação em cuba de Inox com temperatura controlada. Armazenamento em inox.

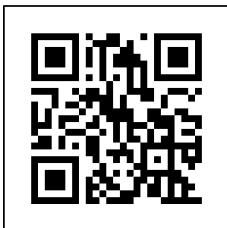
ENÓLOGO: Rui Rua Pinto

ANÁLISE QUÍMICA

11,5 % Vol Acidez total: 5,8 gr/l

NOTAS DE PROVA

Devido a textura do solo de xisto e da sua altitude de 400 m, dão origem a um vinho equilibrado e fresco com expressivos aromas de frutos vermelhos. Com uma sensação de mineralidade vibrante.



VALLDANOGUEIRINHA.PT