

CASTELO DO SULCO

Vinho rosé Regional Lisboa

Colheita 2015

HISTÓRIA

Portugal é rico em histórias de batalhas, aventuras, coragem e paixão. Entre castelos, as uvas que nascem na Quinta do Gradil originam vinhos fantásticos e complementam o leque de encantos desta região.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Castelão.

TEOR ALCOÓLICO

12%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas nas primeiras horas da manhã, de modo a potenciar a frescura e os aromas primários das uvas. As uvas foram desengaçadas e gentilmente prensadas. A fermentação decorreu em pequenas cubas de inox a baixas temperaturas.

NOTAS DE PROVA

Vinho rosé com aromas frescos de morangos e framboesas, boa acidez e muito equilibrado. Termina elegante e agradável.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Aconselha-se o consumo à temperatura de 10°C acompanhando saladas, sushi e pratos de peixe ou como aperitivo.

