

Família Horácio Simões - Nossa Senhora da Redenção Rose 2020



Palmela. A produção destes vinhos com direito á menção de origem Palmela, está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, o tipo de solo, as castas utilizadas, o tipo de tecnologia de vinificação, o tempo de estágio mínimo antes da comercialização. Estas condições levam a que os Vinhos Palmela obtenham uma qualidade reconhecida no mercado nacional e internacional.

Notas de Prova

Cor: Casca de cebola

Aroma: Intenso, frutado, uma excelente combinação com a acidez

Sabor: Macio e de grande concentração

Final de Boca: Médio

Sugestões de Acompanhamento

Servido a uma temperatura 11°C, acompanha bem queijos bem como praticamente toda a comida mediterrânica.

Guardar

Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10-20°C), e longe da luz direta.

Dados Técnicos

Classificação: IGP

Tipo: Rose

Região: Península de Setúbal

Área de Vinha: 2 ha.

Tipo de Solo: Arenosa

Produção de Vinho: 2.000 Garrafas

Análise Físico-Química

Teor de Álcool: 12.5% pH:3.90

Vinificação

Método de Vinificação: Os métodos utilizados neste vinho são os métodos que os nossos antepassados utilizavam para este tipo de vinhos, o primeiro mostro antes de iniciar a fermentação é retirado e a fermentação é feita sem o contacto pelicular, a fermentação é feita com controlo de temperatura e as borras finas são levantadas diariamente para uma maior concentração de aromas. **Longevidade Prevista:** É um vinho idealizado para se consumido no ano seguinte a sua produção mas se guardado em boas condições tem grandes possibilidades ser consumido mais alguns anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões