



## SOITO ROSÉ TOURIGA NACIONAL DOC Dão 2021

Touriga Nacional 100%

### **TERROIR**

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos.

A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

### **VITICULTURA E VINIFICAÇÃO**

**Poda:** De cordão duplo, cordão simples e guyot.

**Vinificação e Estágio:** Vinificação por prensagem muito suave seguido de decantação estática. Fermentação com temperatura controlada até aos 14°C durante 3 semanas. Estágio em cuba inox até ao seu engarrafamento.

### **NOTAS DE PROVA**

**Aspecto:** Cristalino

**Cor:** Framboesa com nuances salmão

**Aroma:** Muito fino e delicado, demonstrando notas suaves de amora silvestre e violeta complexadas por expressões cítricas.

**Sabor:** Apresenta frescura e acidez prenunciada e muito equilibrada. Boa harmonia e requinte, evidenciando uma longa persistência.

### **HARMONIZAÇÃO**

Deve ser servido à temperatura de 11 °C a acompanha pratos de comida asiática, saladas, frutos do mar ou simplesmente em bom convívio.

### **PARAMETROS ANALITICOS**

**Teor alcoólico:** 12,0 % Vol.

**Acidez total:** 6,81g/L

**Acidez volátil:** 0,30 g/L

**Extrato seco:** 19,00g/L

**Açúcares redutores:** 0,6 g/L

**pH:** 3,18

### **QUANTIDADE**

Garrafas

**1.838 (0,75l)**

### **ENÓLOGO**

Carlos Silva

