



Touriga Nacional (70%)  
Alfrocheiro (15%)  
Tinta Roriz (15%)

LOTE: LRB23

1 422 garrafas (75CL)  
Enólogo Carlos Silva

Valor Calórico 75 kcal/100cm<sup>3</sup>

## TERROIR

Sub-região de Terras de Azurara, com um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. Com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionando 5 toneladas de uvas por hectare.

## ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico, com um inverno quente e chuvoso, e uma primavera / verão quente e seca, devido à precipitação elevada no mês de junho e setembro. Durante a vindima, as temperaturas elevadas e a chuva afetaram o equilíbrio dos mostos em termos de acidez, mas não afetando a qualidade da uva e ao equilíbrio entre a acidez e o álcool.

As vindimas começaram a 25 de agosto e terminaram a 25 de setembro.

## VINDIMA & VINIFICAÇÃO

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

**Vinificação e Estágio:** Vinificação por prensagem suave e maceração cuidada. A fermentação foi controlada até aos 14°C durante 3 semanas e fez estágio em cuba inox até ao seu engarrafamento.

## NOTAS DE PROVA

**Aspetto:** Límpido a cristalino com uma cor rosada cereja.

**Aroma:** Notas de framboesa fresca casadas com nuances citrinas.

**Sabor:** Demonstra boa frescura, volume e suavidade requintado com final persistente.

## HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 12°C. Acompanhado por pratos leves, sendo um agradável vinho de convívio.

## GUARDA & CONSUMO

Vinho com potencial de envelhecimento (entre 3 a 4 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

## DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 12,7%  
Acidez Total 7,62 g/L  
Acidez Volátil 0,21 g/L  
Extrato Seco 24,5 g/L  
Açúcares Redutores 2,1 g/L  
PH 3,00

## DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL  
Peso (Garrafa Vazia) 700g  
Peso Bruto 9,10kg (6 uni.)  
Caixas Euro Pal 88  
Código EAN/ITF 5600753265845  
Tipo de Rolha Neutrocork

# SOITO CLASSIC ROSE BLEND 2023



*Touriga Nacional (70%)  
Alfrocheiro (15%)  
Tinta Roriz (15%)*

*LOT: LRB23*

*1 422 bottles (75CL)  
Winemaker Carlos Silva*

*Calorific Value 75 kcal/100cm<sup>3</sup>*

## TERROIR

Sub region of Terras de Azurara, a place with Mediterranean climate and granitic soils. With a density of 3500 to 4000 feet per hectare, giving 5 tons of grapes per hectare.

## VITICULTURAL YEAR

The 2023 viticultural year was characterized for being an atypical year, with a warm and rainy winter, and a hot and dry spring / summer, due to the high precipitation in June and September. During harvest, the high temperatures and rain affected the balance of the musts in terms of acidity, but that still didn't affect the quality of the grapes and the balance between the acidity and alcohol.

Harvesting began on the 25th of August and ended on the 25th of September.

## HARVEST & WINEMAKING

**Pruning:** Double cord, simple cordon and guyot.

**Vinification and Winemaking:** Vinification by gentle wine pressing with skin maceration. Fermentation with controlled temperature at 14°C for 3 weeks. Wine staged in stainless steel vats until bottled.

## TASTING NOTES

**Aspect:** Clear with a cherry pink colour.

**Aroma:** Notes of fresh raspberry married with citrus nuances.

**Flavour:** Demonstrates a good freshness, volume and exquisite smoothness with persistent finish.

## HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 12°C. Accompanied by light dishes, its a pleasant convivial wine.

## STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential (between 3 to 4 years), although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol Content** 12,7%

**Total Acidity** 7,62 g/L

**Volatile Acidity** 0,21 g/L

**Dry Extract** 24,5 g/L

**Residual Sugar Level** 2,1 g/L

**PH** 3,00

## LOGISTIC DATA

**75CL bottle**

**Weight (Empty Bottle)** 700g

**Gross Weight** 9,10kg (6 uni.)

**Euro Pal Cases** 88

**Barcode EAN/ITF** 5600753265845

**Cork Type** Neutrocork