



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

LOTE: LRB24

1 667 garrafas (75CL)
Enólogo Carlos Silva

Valor Calórico 78 kcal/100cm³

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 2024 caracterizou-se com algumas oscilações de temperatura e precipitação, considerando-se um ano quente e normal. O inverno foi quente e chuvoso e a primavera foi marcado por temperaturas altas mas em março houve precipitações muito significativas. O verão foi quente e seco e o período de vindima ficou marcado por uma redução das temperaturas e precipitações significativas em outubro.

As vindimas começaram a 28 de agosto e terminaram a 4 de outubro.

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

Aspeto: 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 Alcólico 13,8%
Acidez Total 7,32 g/L
Acidez Volátil 0,33 g/L
Extrato Seco 24,1 g/L
Açúcares Redutores 2,5 g/L
PH 3,18

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL
Peso (Garrafa Vazia) 700g
Peso Bruto 9,10kg (6 uni.)
Caixas Euro Pal 88
Código EAN/ITF 5600753265999
Tipo de Rolha Neutrocork

SOITO CLASSIC ROSE BLEND 2024



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

LOT: LRB24

1 667 bottles (75CL)

Winemaker **Carlos Silva**

Calorific Value 78 kcal/100cm³

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 2024 viticultural year was characterised by some fluctuations in the temperature and rainfall, making it a warm and normal year. The winter was warm and rainy and the spring was marked by high temperatures, but in March there was a very significant level of precipitation. The summer was hot and dry and the harvest period was marked by lower temperatures and significant rainfall in October.

The harvest began on 28th August and ended on 4th October.

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 13,8%

Total Acidity 7,32 g/L

Volatile Acidity 0,33 g/L

Dry Extract 24,1 g/L

Residual Sugar Level 2,5 g/L

PH 3,18

LOGISTIC DATA

75CL bottle

Weight (Empty Bottle) 700g

Gross Weight 9,10kg (6 uni.)

Euro Pal Cases 88

Barcode EAN/ITF 5600753265999

Cork Type Neutrocork