SOITOWINES

SOITO ROSÉ
TOURIGA NACIONAL **2024**



Touriga Nacional (100%)

LOTE: ***L.RTN24***
2 694 *garrafas (75CL)*
80 *garrafas (150CL)*
Enólogo ***Carlos Silva***

Valor Calórico *72 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 muito suave seguido de decantação estática. 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: Cristalino com uma cor framboesa com nuances salmão.
Aroma: Notas suaves de amora e violeta complexadas por expressões cítricas.
Sabor: Apresenta frescura e acidez pronunciada e muito equilibrada. Boa harmonia e requinte, evidenciando uma longa persistência.

HARMONIZAÇÃO
Deve ser servido à temperatura de 11°C. Acompanhado por comida asiática, saladas, frutos do mar ou simplesmente em bom 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 Alcóolico 12,38%
Acidez Total 7,13 g/L
Acidez Volátil 0,34 g/L
Extrato Seco 22,7 g/L
Açúcares Redutores 2,2 g/L
PH 3,18

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL
Peso (Garrafa Vazia) 640g
Peso Bruto 8,90kg (6 uni.)
Caixas Euro Pal 60
Código EAN/ITF 5600753265852
Tipo de Rolha Vidro

Quinta do Soito — Tibalde, 3530-071 Fornos de Maceira Dão (Mangualde) | geral@soitowines.com | **www.soitowines.com**

SOITOWINES

SOITO ROSE
TOURIGA NACIONAL **2024**



Touriga Nacional (100%)

LOT: ***L.RTN24***
2 694 *garrafas (75CL)*
80 *garrafas (150CL)*
Winemaker ***Carlos Silva***

Calorific Value *72 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 leve 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 followed by static decanting. Fermentation with controlled temperature at 14ºC for 3 weeks. Wine staged in stainless steel vats until bottled.

TASTING NOTES
Aspect: Clear with a raspberry colour with salmon nuances.
Aroma: Smooth notes of blackbery and violet complexed by citrus expressions.
Flavour: It presentes freshness and a very balanced acidity. Good harmony and refinement showing a long persistence.

HARMONIZATION
This wine should be served at a temperature of 11ºC. Accompanied by asian cuisine, salads, seafood or simply good company.

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 12,38%
Total Acidity 7,13 g/L
Volatile Acidity 0,34 g/L
Dry Extract 22,7 g/L
Residual Sugar Level 2,2 g/L
PH 3,18

LOGISTIC DATA

75CL bottle
Weight (Empty Bottle) 640g
Gross Weight 8,90kg (6 uni.)
Euro Pal Cases 60
Barcode EAN/ITF 5600753265852
Cork Type Glass

Quinta do Soito — Tibalde, 3530-071 Fornos de Maceira Dão (Mangualde) | geral@soitowines.com | **www.soitowines.com**