



# VALE MERCÊ

Nome: PIPA DO CANTO ROSÉ

Ano: 2024

Denominação: DOC Vinho verde

Enologia: Ricardo Magalhães

Castas: 70% Touriga Nacional, 30% Vinhas Velhas

Viticultura: Uvas provenientes de Resende em cordão uni e bilateral

Vindima: Vindima manual no mês de setembro

Vinificação: As uvas são desengaçadas e seguem diretamente para a prensa, sendo posteriormente decantado onde se deixa apenas as borras finas para a fermentação. É fermentado a temperatura baixa controlada. Na fase final é feito o melhor blend possível pra manter as características pretendidas.

Estágio: Inox com borras finas

Em prova: Apresenta-se com notas frutadas a frutos vermelhos, com algumas nuances florais, com uma cor brilhante. Na boca revela-se leve e refrescante, com uma acidez equilibrada, que confere harmonia e persistência à prova.

Na mesa: O equilíbrio de boca e a frescura conferem-lhe grande versatilidade. Indicado para acompanhar pratos leves, como peixes grelhados, sushi e carnes brancas. A sua acidez vibrante, aliada a notas delicadas, realça a complexidade e a elegância de cada harmonização.

Parâmetros analíticos: Álcool: 11.5%  
Acidez total: 5.0  
pH: 3.32  
Açúcares residuais: <1.5 g/L  
Valor energético: 260Kj/100cm<sup>3</sup>

