



VALE MERCÊ



Nome: Vale Mercê Escolha Rosé

Ano: 2024

Denominação: DOC Vinho verde

Enologia: Ricardo Magalhães

Castas: 60% Touriga Nacional, 40% Vinhas Velhas

Viticultura: Uvas provenientes de Resende em cordão uni e bilateral

Vindima: Vindima manual no mês de setembro

Vinificação: Para este vinho, foi selecionado apenas o mosto proveniente da primeira prensagem, fermentado sem inoculação de leveduras e sempre a temperatura controlada

Estágio: Inox.

Em prova: Apresenta-se com uma cor vibrante e um brilho distinto. Predominam notas frescas de frutos vermelhos, complementadas por delicadas nuances florais. 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 %vol.
Acidez total: 5,0
pH: 3,32
Açúcares residuais: < 1,5 g/L
Valor energético: 260 Kj/100cm³

