



CAVES SÃO JOÃO

QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

VINHO ROSÉ - COLHEITA 2024

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga, Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

As uvas criteriosamente escolhidas foram vindimadas na última quinzena de agosto (Pinot Noir) e na primeira quinzena de setembro, tendo sido prensadas suavemente, e o mosto resultante fermentado em pipas de carvalho avinhadas e em cuba de aço inoxidável, a temperatura controlada. Concluída a fermentação alcoólica efetuou-se *bâttonage* durante 5 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Olho-de-perdiz muito pálida.

Aroma

Muito elegante e complexo, com notas de frutos vermelhos frescos, pétalas secas de flores e ligeiro mineral.

Sabor

Na boca é muito elegante, completamente seco, bastante fresco e persistente.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g/l):	0,44
Acidez total (g/l):	6,5
Açúcares totais (g/l):	<1,5

Consumir

10/12°C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 4 anos.

Pratos recomendados

Canapés, peixes e carnes magras, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

