

VINHO TAPADA DO FIDALGO ROSÉ

País de Origem Portugal

Região Alentejo - Reguengos de Monsaraz

Produtor Monte dos Perdigões

Safra 2021

Castas Touriga Nacional | Syrah

Temp. Serviço 8 a 10°C

Harmonização Saladas | Pratos Leves | Sushi

Análises Álcool: 12,64% PH: 3,52
Acidez: 5,4g/l Açúcares totais: 0,30g/l

Vinificação As uvas ficam todas localizadas na icônica propriedade do Monte dos Perdigões. Toda colheita é feita de forma manual. Após passagem pela mesa seletora, as uvas vão para prensagem separadamente e ficam em contato com o mosto por cerca de 8 horas. Depois da fermentação, o vinho segue para estágio em tanques de Inox, onde fica por 03 meses antes do engarrafamento.

Notas de Prova Este belo rosé é feito de duas uvas que embora não sejam nativas do Alentejo, deram-se super bem com o terroir alentejano.

De coloração rosa salmão pálido, seus aromas evocam frutas frescas, floral e um leve toque de especiaria, conferido pela Syrah.

Seu paladar é refrescante, seco e de médio corpo.

É um vinho muito agradável e que harmoniza bem com refeições leves ou mesmo um bate papo na beira da piscina.



Cód. 11309