

VINHO TAPADA DO FIDALGO ROSÉ

País de Origem	Portugal	
Região	Alentejo - Reguengos de Monsaraz	
Produtor	Monte dos Perdigões	
Safra	2023	
Castas	Touriga Nacional Syrah	
Temp. Serviço	8 a 10°C	
Harmonização	Saladas Pratos Leves Sushi	
Análises	Álcool: 12,80%	PH: 3,33
	Acidez: 6,18g/l	Açúcares totais: 0,40g/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