

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

HDL
Rosé 2007

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo

Rosé

Castas

Aragonez

Tipo de solo

Xistosos

Colheita

2007

Produção de vinho

7.500 garrafas

Características

Prova

Apresenta cor rosada, sabor a fruta limpa e delicada, está bem mais exuberante na boca com notas de framboesas e morango, com uma boa avidez frutada no final leve e fresco

Vinificação

Colheita em caixa de 25 Kg, desengace completo. Após ligeira maceração a fermentação processa-se em cuba de inox de pequena capacidade à temperatura controlada durante cerca de 4 semanas. A maturação processa-se em inox à temperatura de 8°C

Longevidade prevista

2 anos;

Análises

Teor de álcool: 13,0 % v/v

Acidez Total: 6,1 g/L em ácido tartárico

pH: 3,39

Açúcares residuais: 1,6 g/L

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 8°C

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%

Texto para o contra rótulo

O HDL Rosé 2007 é um vinho Regional Alentejano produzido a partir das castas Aragonez de uvas provenientes da Herdade dos Lagos, situada no Concelho de Mértola.

Apresenta cor rosada, sabor a fruta limpa e delicada, está bem mais exuberante na boca com notas de framboesas e morango, com uma boa avidez frutada no final leve e fresco

Contém sulfitos

Enólogo

Dorina Lindemann

Medails/Prizes

III Concurso de Vinhos do Baixo Alentejo - Bronze



Sociedade Agrícola HERDADE DOS LAGOS, Lda

Caixa Postal 43, Vale de Açor, 7750-056 MÉRTOLA, Alentejo Portugal

Tel.: (00351) 286 991 145 ou 286 991 215 | Fax.: (00351) 286 991 146
Website: <http://www.herdadedoslagos.com> E-Mail: herdadedoslagos@sapo.pt

© Sociedade Agrícola HERDADE DOS LAGOS, Lda