

# TITULAR ROSÉ BLUSH EDITION 2017

Dão D.O.P. 2017 | VINHO ROSÉ

**Castas** / Touriga Nacional

**Enólogos** / Carlos Magalhães & Manuel Vieira

## Vinificação

As uvas tintas selecionadas para este rosé foram numa primeira fase prensadas rapidamente e a pressões baixas numa prensa pneumática, de modo a não haver muita extração de cor. O mosto daí resultante foi enviado para uma cuba de decantação, onde foi sujeito a um abaixamento de temperatura para evitar o arranque da fermentação durante cerca de 36 horas, onde após a adição de leveduras selecionadas se processou a fermentação a temperaturas controladas, entre 15 e 17 graus centígrados.

## Notas de Prova

Feito exclusivamente de Touriga Nacional sujeito a ligeira prensagem, suficiente para se obter uma cor leve e atraente. Pretende-se com este vinho obter um compromisso entre a riqueza e complexidade da casta e a ligeireza e alegria que só um rosé com poucos taninos permite atingir.

## Análises

Teor Alcoólico: 13,4%  
Acidez Total g/L: 5,41

Açúcar Residual g/L: <0,3  
pH: 3,36

## Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl  
Medidas cm: 30x25x16,5 cm  
Peso Bruto: 7,696 kg

ITF: 15600765407223  
EAN: 5600765407226

Palete: Europaleta com 92 caixas  
4 níveis com 11 caixas & 4 níveis com 12 caixas

## Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é suscetível de criar algum depósito.  
Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 a 10°C.

