

# CASA de MOURAZ Rosè DAO DOC 2018



## VITIGNI

Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Jaen, Alfrocheiro e Rufete

---

## VITICULTURA E VINIFICAZIONE

Prodotto con i tipici vitigni della regione del DAO, coltivate ecologicamente nel completo rispetto del loro "terroir" di origine. Le vigne si trovano nella zona pedemontana delle montagne del CARAMULO, con suoli granitici e altitudine comprese tra i 400 e i 500 mt. Dopo una rigorosa selezione, le uve vengono portate in cantina. Dopo pressatura, la fermentazione viene fatta in serbatoi inox a temperatura controllata. Sono state prodotte 5.500 bottiglie. Imbottigliato nel marzo 2019

---

## ANALISI

Gradazione alcolica: 11,5 % | Acidità totale: 6,03 g | PH: 3,23 | Zucchero residuo: 0,3 g

---

## NOTE DI PROVA

E' un elegante ed irriverente vino, con un vivido color arancio e un intenso bouquet di lampone, mela rossa e fragola. Al palato è fresco, minerale e complesso, con un finale prolungato. Versatile, accompagna perfettamente piatti speziati dai gusti esotici, sushi e sashimi, così come insalate e carni bianche grigliate.

---