

TAVEDO

BURMESTER TAVEDO ROSÉ

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Método de bica aberta. Fermentação em cubas de inox com temperaturas baixas a rondarem os 11 e 14° C, durante aproximadamente 20 dias.



De cor suave e apetecível, este Rosé demonstra uma frescura imediata no nariz. As notas de frutos vermelhos de acidez elevada como groselha e framboesa imiscuem-se com nuances mentoladas. Na boca é equilibrado e guloso, conseguindo manter esse registo no tempo.



Ideal para acompanhar sushi, pratos de peixe e saladas.



VINHA
Uvas provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cimo Corgo

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
300-400 metros

CASTAS
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 12%
pH 3,4
Acidez Total 5,3 g/dm³
Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

ENÓLOGO
Ricardo Macedo



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa estar disposta em posição vertical. Servir a uma temperatura entre 10 e 12°C.