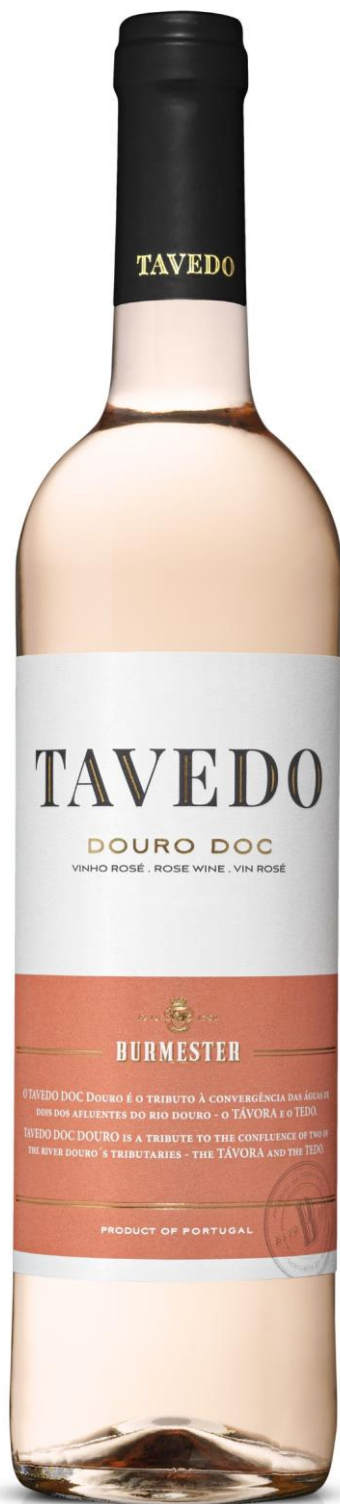


TAVEDO

BURMESTER TAVEDO ROSÉ 2023

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°C e os 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 Cima Corgo.

CASTAS

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela

SOLO

Xistoso.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 12%
pH 3,37
Acidez Total 5,4 g/dm³
Açúcares Totais <0,6 g/dm³

Altitude

300-400 metros.

ENÓLOGO

Ricardo Macedo



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