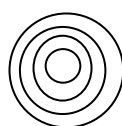


QUINTA DE SANTIAGO

ROSÉ 2018

PRODUTOR: Nenúfar Real Sociedade Agricola Lda.
ENÓLOGO: Abel Codesso | TÉCNICA DE ENOLOGIA: Márcia Lourenço



REGIÃO	Vinhos Verdes
ÁREA	Sub-Região de Monção e Melgaço
SOLO	7,2 ha
EXPOSIÇÃO	Franco-argiloso com calhau rolado Nascente / Poente



ALCOOL	12,8 % Vol
ACIDEZ	6,5 g/dm ³
AÇÚCAR	<1.5 g/dm ³
SO ₂ TOTAL	77 mg/l



TOURIGA NAC.	30%
TINTA RORIZ	30%
ALVARINHO	40%



CAPACIDADE	75 cl.
GARRAFA	Borgonha Elegant (550 gr)
CAIXA	310 (H) x 240 cm (C) x 180 cm (L)



COR	Brilhante com cor salmão
AROMA	Delicado, aroma com notas de fruta silvestre, raspa de limão e ligeira nota floral.
CORPO	Equilibrado, seco e persistente. Fresco e longo com notas minerais, fruta branca e salinidade final.



Entradas, saladas, peixe, marisco, carnes brancas e cozinha asiática.



POSIÇÃO	Lateral
TEMPERATURA	10°C / 12°C
LUZ	Nenhuma ou reduzida

VINIFICAÇÃO

NOTAS

Vindima manual
Em caixas de 20Kg;
Prensagem suave
De uvas desengaçadas;
Decantação e
Fermentação
Controlada em inox ;
Batonage quinzenal
durante 3 meses;
Estágio de 5 meses sobre
Borras finas e battonage.