

Adega Guimarães

Rose 2020

Vinhão, Padeiro, Espadeiro

Os frutos vermelhos silvestres são as principais nuances desta mistura de castas nativas. Os aromas frutados e um sabor fresco tornam este vinho verdadeiramente agradável e atraente.

Vinificação

As uvas que dão origem a este vinho são provenientes de vinhas selecionadas de acordo com o solo granítico e exposição solar.

A colheita é feita à mão e uma prensagem suave inicia uma jornada de transformação. Temperaturas de fermentação variáveis, mas sempre controladas e leveduras selecionadas para exaltar todos os sabores naturais das uvas, dão origem a um bom exemplo do verdadeiro carácter do Vinho Verde

Condições de desenvolvimento

No Minho, a influência do Atlântico provoca um clima ameno que permite a existência de vales verdejantes e maturações suaves que resultam em vinhos naturalmente aromáticos, leves e frescos.

Garrafas produzidas: 40.000
Enólogos: Fernando Moura
Pedro Campos

Detalhes técnicos: 10,0% Alc.
7,3 g/L RS
6,8 g/L TA

