

QPA

DOURO D.O.C.

PROVA SERIES

## Prova Nº 6 Rosé 2023

REFRESCANTE / TEXTURIZADO / GULOSO

Experimentar é fundamental na criação já que se procura fazer melhores vinhos de colheita para colheita. A série Prova permite-nos engarrafar os vinhos que se destacam neste processo.

Prova No 6 2023 Touriga Nacional Rosé é o quarto engarrafamento de Rosé da Quinta da Pedra Alta. O vinho é refrescante, com textura e muito fácil de beber.

**COLHEITA:** O período de inverno e primavera foi caracterizado por chuvas abundantes, proporcionando reservas de água suficientes para o desenvolvimento saudável das videiras e uma base sólida para a vindima de 2023. O verão moderado permitiu um desenvolvimento saudável das uvas, enquanto a maturação lenta resultou em vinhos com boa acidez e concentração de aromas. As chuvas intensas em setembro representaram um desafio, exigindo uma gestão cuidada das vinhas e um acompanhamento rigoroso do estado de maturação das uvas. Apesar das dificuldades, conseguimos colher as uvas antes que a água das chuvas comprometesse a qualidade da vindima.

## VINIFICAÇÃO:

A partir do momento em que as uvas são colhidas, o seu manuseamento é cuidado de forma a preservar os aromas e sabores frescos. Colhidas cedo pela manhã, as uvas são prensadas assim que chegam à adega e o sumo é drenado imediatamente.

O sumo é então fermentado por leveduras indígenas a uma temperatura 18°C, de forma a manter os aromas e sabores primários frutados.

Durante o processo, a intervenção mínima e a atenção ao detalhe asseguram que os delicados aromas não sejam comprometidos.

Após a fermentação completa, o vinho estagiou “sur lie” durante 5 meses, antes de ser misturado e engarrafado em Fevereiro de 2024.

Garrafas Produzidas: 2600

## COR:

Salmão pálido

## AROMA:

Aromas delicados de frutos vermelhos acompanhados de um toque floral

## PALATO:

Explosão de morangos e framboesas com ótima textura e final sustentado

## TEMPERATURA CONSUMO:

Servir entre os 10 e os 12°C

## SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Ostras, sushi, peixe no forno

## CONSERVAÇÃO

Pronto para consumo imediato mas ganhará complexidade nos próximos 3 a 5 anos

Adequado para Vegetarianos e Vegans



VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Variedades de Uva (%)	100% Touriga Nacional	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de Solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inoxidável		
Idade da Vinha	23 anos	Malolática	Não		
Vinhas por Ha	Média 3700	Maturação	Sur lie em cubas de aço inoxidável		
Método de Poda	Cordão duplo	Finamento e Filtração	Bentonite   Cartuchos de 0.65 micron		
Altitude acima nível mar	350 metros	Data Engarrafamento	Fevereiro 2024		
Produção	Média 7 ton/ha	ANÁLISE			
Período de Colheita	22 de Agosto 2022	Álcool (%)	11.0%	Acidez Total (g/l)	5.2g/l
Método de Colheita	Manual	Açúcar Residual (g/l)	2.9g/l	SO2 Total (mg/l)	50mg/l
		pH	3.34	SO2 Livre (mg/l)	15mg/l