

Espírito Lagoalva | Rosé

Castas | Grape Varieties:

Syrah e Touriga Nacional

Vinificação:

As uvas são vindimadas mecanicamente durante a noite. Após 2 dias de maceração pré fermentativa, a fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox a 24°C. As massas são prensadas em prensa pneumática e a fermentação malo-láctica ocorre em barricas de carvalho Francês e Americano, onde estagia durante 4/6 meses.

Winemaking:

Grapes are mechanically harvested overnight. After 2 days of pre-fermenting maceration, the alcoholic fermentation takes place at 24°C in stainless steel tanks. The musts are pressed pneumatically and the malolactic fermentation occurs in French and American oak casks, where the wine ages during 4/6 months.

Notas de Prova:

Com cor vermelho morango, este vinho apresenta no nariz notas de morango e framboesa; na boca é equilibrado, fácil e fresco. Servir a 8°C/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas, massas, marisco, carnes magras ou peixes grelhados.

Tasting notes:

This wine is strawberry red in colour, has strawberry and raspberry aromas and a balanced, easy and fresh flavour. It should be drunk at 8°C/10°C as an apéritif or with salads, pasta, sea food, lean meats or grilled fish.

Enólogos | Wine makers:

Diogo Campilho/Pedro Pinhão

