



QUINTA DO MONTE TRAVESSO ROSÉ 2012

Prod/Engarraf por: Bernardo Maria Freire e Albuquerque Nápoles de Carvalho

Viticult. e Enologia: Bernardo Nápoles e Bruno Rocha

Denominação: DOC – Douro; N° Registo: 8868

Zona de Produção: Cima Corgo; solo xistoso; 11,2 ha; 450m; altitude; idade média da vinha: 25 anos. Douro Superior; solo xistoso; 2,9ha; 300m altitude; idade média da vinha: 80 anos.

Castas: Touriga Nacional; Touriga Franca.

Vinificação: Após uma cuidada recolha das uvas em caixas de pequena capacidade, as uvas são prensadas sem desengace; segue-se uma decantação durante 24 horas; fermentação prolongada em cuba inox com controlo de temperatura.

Filtração: Por placas seguida de cartuxo em polipropileno.

Análise Fís-Quí:

Alcool – 12,5%

Acidez Total – 4,47 g/dm³

pH – 3,52

Produção: 1500 Lts que foram engarrafados no dia 12 de Abril de 2013 em 3000 garrafas de 75cl

Embalamento: EAN gf 5605608103105; EAN cx 56056081031050

Caixas de cartão com 6 garrafas horizontais

Euro-palete com 12 cxs/fiada e com 9 fiadas (108 cxs Total)

Dim. palete – 1,20m x 0,80m x 1,65m; Peso Bruto – 875 Kgs

Notas de Prova:

Exame Visual: Límpido de cor Petróleo

Exame Olfactivo: Fresco e compotado (geleia)

Exame Gustativo: Fresco e elegante. Leve, fresco e elegante. Tem uma ligeira doçura que lhe confere um carácter especial.

