

PRIM & PROPER

WINES

2024



VINHO ROSÉ

Rosé Wine

75cl
12,5% vol
8/10°C

Produto de / Product of / Produit du: PORTUGAL



Contém sulfitos / Contains sulfites / Contient des sulfites

Ingredientes, Declaração Nutricional/Nutrientes:
Ingredients, Nutritional Declaration/Nutrients:
Ingrédients, Déclaration Nutritionnelle/Nutriments:

LPPR24

E 315 kJ / 76 kcal (100ml)



Douro DOC
Product of
Portugal



Vale de Macieira,
5100-200, Lamego



WELCOME
TO MY WORLD !



vilabelawines.pt

Origem & Terroir

A Vilabela localiza-se numa encosta virada a nascente, sobre as margens do Rio Varosa, afluente do Douro. Estamos em plena região do Baixo Corgo, a mais fresca das três sub-regiões do Douro. A nossa vinha, plantada em solo xistoso a 400 metros de altitude, é um terroir que reforça essa frescura da sub-região.

Castas: 60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional e 10% de Malvasia Fina.

As castas exprimem-se de forma elegante, com maturações equilibradas e uma expressão de fruta vibrante.

Vinificação & Estágio

Todo o ciclo de maturação é acompanhado por provas de bago e análises físico-químicas, determinando-se assim a data ideal de vindima. Procuramos vindimar as uvas num ponto em que a expressão de fruta seja intensa e quando ainda apresentam uma acidez firme e estruturante. As uvas são colhidas em caixas de 20kg e encaminhadas para a adega. Uma vez na adega, são desengaçadas e prensadas de forma muito suave, em prensa pneumática. O mosto obtido é então decantado, ocorrendo a separação das borras. O mosto límpido é fermentado em cubas de inox, com controlo de temperatura. No fim da fermentação, faz-se uma tiragem em limpo, deixando o vinho estagiar sobre borras finas. Uma componente do lote (50%) estagiou em barrica usada de carvalho francês durante 8 meses. Foram realizadas provas para determinar a data ideal de fim de estágio e criou-se o lote final entre o vinho estagiado em inox e em barrica. Antes do engarrafamento, foi feita uma filtração suave.

Serviço & Gastronomia

Este Rosé deve ser servido entre 8 e 10°C, em copos com boa amplitude. É ideal para acompanhar pratos de confeção ligeira, onde a matéria-prima é evidente. Combina na perfeição com Sushi, Ceviche e saladas frescas de frutos do mar. Ideal com queijos de vaca com algum envelhecimento, como um Cheddar maturado.

Armazenamento

As garrafas devem ser guardadas na horizontal, em local fresco (15°C) e com humidade relativa de aproximadamente 70%. Quando armazenado em condições ideais, terá uma evolução positiva por um mínimo de 5 anos.