

ENCOSTA DA CRIVEIRA

EDIÇÃO ESPECIAL PARA RESTAURANTE D SESNANDO - ROSÉ 2021

CONCEITO DO VINHO:

O belo acontece em cada vindima, em cada espera por esse encontro profundo e vivido do Homem com o cacho. Em cada chegada à adega, em cada choro das uvas rasgadas, em cada momento em que a fermentação tumultuosa faz nascer os néctares únicos das Terras de Sicó. O belo acontece nestas Terras. E continua a acontecer em cada copo partilhado, brindado e vivido.

Esta é uma edição especial para o Restaurante D. Sesnando. Um vinho leve para os dias de verão e desfrutar a magia destas Terras de Sicó.

A Casta “Baga” é predominante nestas Terras de Sicó! É a base monovarietal deste Rosé, frutado e intenso, acidulo e único.

Beba e saboreie o belo. Seja feliz.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO: Beira Atlântico (IGP)

SUB-REGIÃO: Terras de Sicó

CASTAS: Baga

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

COR: Rosada definida

AROMA: Intenso em frutos vermelhos frescos e geleia dos mesmos.

FINAL DE BOCA: Notável persistência

PALADAR: Frutado.

ANÁLISE

TEOR ÁLCOOL: 11,7 %

ACIDEZ TOTAL: 6,76 g/l de ácido tartárico

QUANTIDADE PRODUZIDA: 300 litr

CONTÉM SULFITOS

PRODUTORA: Isaura Rosa Conceição Reis

ENÓLOGO: Gonçalo Moura Costa

VITICULTURA E ADEGA: Luis Reis

Adega: Rua do Cubo, 3 – 3230-287 PENELA

Contacto: 963788106 (Luis Reis)

Mail: info@encostadacriveira.com

