



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



RESERVA ROSÉ

Elaborado exclusivamente com uvas da casta Touriga Nacional, este vinho é complexo, untuoso com acidez vibrante. O que o torna fresco, mas com final muito longo.

Vindimado à mão para caixas de 15kg.

Elaborado a partir de prensagem directa, seguida de fermentação em barricas usadas de carvalho francês de 500L, com "battonage" e estágio durante 9 meses. Estágio em garrafa 6 meses.

ANO / YEAR

2018

TIPO / TYPE

ROSÉ/ROSE

TEOR Alcoólico / ALCOHOLIC VOLUME

13% v/v

pH

2,96

ACIDEZ TOTAL / TOTAL ACIDITY

7,23g/L

CASTAS / GRAPES

TOURIGA NACIONAL