



NOTA DE PROVA

Aparência: Côr flôr de cerejeira
Aroma subtil de pêsego, framboesa e tomilho.

Boca: é persistente com acidez equilibrada, notas de ervas aromáticas.
Rosé com aptidão de tardes de piscina e jantares de sushi.

GASTRONOMIA

Sushi, Comida Indiana, saladas frescas

CONSUMO: Entre 10 e 12°C.



FICHA TÉCNICA

ROSÉ 2023

CASTAS

Alfrocheiro e Touriga Nacional

TERROIR

Solos franco-arenosos e calcários. Vinha orientada a sul. Situada a apenas 2000 metros do mar e com forte exposição ao vento norte de Monchique.

VINIFICAÇÃO

Fermentada em cuba inox
Estágio em cuba INOX .

TEOR DE ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL
12,50%	4.97 g/L
PH	AÇUCAR RESIDUAL
3.61	< 0,60 g/L

ENOLOGIA:
Pedro Mendes

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148