

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

JOÃO PORTUGAL RAMOS - VINHA DA ROSA 2023

Vinha da Rosa surge da vontade de criar um vinho com origem numa vinha em produção biológica, rodeada pelas cores e cheiros das suas roseiras.

Desde a época dos romanos, que as roseiras estão intrinsecamente ligadas às vinhas criando um habitat importante para alguns insetos e funcionando também como sistema de alerta em caso de pragas na vinha.

Denominação de Origem

DOC Alentejo

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por ser um ano atípico, com um inverno quente e chuvoso, uma primavera muito quente e seca e um verão também ele quente. Ao longo do ciclo vegetativo, as temperaturas altas e a reduzida precipitação verificada em alguns meses, contribuíram para um ano considerado quente, mas com desvios no padrão climático. O ciclo vegetativo de crescimento foi precoce, o que encorajou maturações homogéneas e equilibradas. Os vinhos desta colheita são frescos, aromáticos, bem estruturados e equilibrados.

Castas

Field blend de Touriga Nacional e Syrah

Vindima

Foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de forma a preservar a sua qualidade.

Vinificação

Após uma criteriosa seleção e triagem à entrada da adega, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. A fermentação decorreu a baixas temperaturas em cubas de inox. Parte do lote fermentou e estagiou em barricas usadas de 500 litros.

Notas de Prova

Cor rosa-pálido. Aroma fino e delicado. Na boca é fresco e estruturado, predominando as notas de framboesa e fruta tropical, com final de boca prolongado.



Idade das Vinhas

21 anos

Altitude das Vinhas

310-320 metros

Orientação da Vinha

norte-sudeste

Tipo de Solo

Xistosos

Sistematização

Cordão unilateral

Engarrafamento

junho 2024

Álcool

12%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,5 gr/L

pH: 3,00

Açúcar Residual: < 4 gr/L

Temperatura de

Consumo

8-10° C



PT-BIO-05
Agricultura Portugal

WINE MODERATION

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.