

ROSÉ 2025

DADOS TÉCNICOS

TIPO DE VINHO

Rosé

COLHEITA

2025

REGIÃO

Amareis - Região Demarcada dos Vinhos Verdes



CAPACIDADE

75 cL

GARRAFA

Bordalesa Autor

CAIXA

6 garrafas (33cm x 23.5cm x 16.5cm)



CASTAS

Padeiro basto (60%) Vinhão (40%)

ÁLCOOL

12.6 %



ACIDEZ TOTAL

5.5 (g/dm³)

ACIDEZ FIXA

5.1 (g/dm³)

AÇÚCAR

Seco



ENOLOGIA

Este vinho foi produzido a partir de uma seleção de uvas das castas Vinhão e Padeiro de Basto, das melhores parcelas das Vinhas do Cruzeiro e da Senra, situadas, respetivamente, nas freguesias de Bouro Santa Maria e Bouro Santa Marta, concelho de Amareis, distrito de Braga. As uvas que se destinam à produção deste vinho são desengaçadas. O vinho é elaborado recorrendo-se ao controlo da temperatura de fermentação a 12° C. Segue-se o estágio em cubas de inox.



VITICULTURA

As vinhas encontram-se dispostas em socalcos, característica que confere o nome ao vinho, voltados a nascente e sul. A excelente exposição solar, as características do solo e o microclima da região contribuem para a produção de um vinho verde com notas singulares.



As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de setembro de 2025, de forma manual, talhão a talhão, sujeitas a criteriosa seleção, e transportadas de imediato para a adega, seguindo-se o processo de vinificação anteriormente descrito.

NOTAS DE PROVA

Límpido e cor rosada. Predominância de aromas de frutos vermelhos, tais como amora, framboesa e morango. Leve e fresco.



HARMONIZAÇÃO

Este rosé combina a suavidade e aromas florais do Padeiro de Basto com a intensidade frutada do Vinhão. Ideal para momentos de descontração, harmonizando com tapas, saladas, mariscos ou pratos ligeiros. É a escolha perfeita para quem aprecia leveza sem perder personalidade.

