



# MONTES ERMOS

## Colheita • Rosé

<b>Vinho</b>	Montes ERMOS Rosé
<b>Tipo</b>	DOC DOURO
<b>Cor</b>	Rosado
<b>Colheita</b>	2013
<b>Castas</b>	Touriga Nacional
<b>Enologia</b>	Rui Madeira
<b>Perfil</b>	Vinho fresco e jovem para acompanhar em momentos de lazer e refeições ligeiras.
<b>Prova</b>	Brilhante de cor rosa viva. Sobressaem notas de frutas vermelhas, morango e cereja em harmonia com notas florais proporcionando uma sensação delicada de doçura e frescura. Na boca mostra estrutura, elegância, final longo, persistente e muito frutado com uma agradável acidez.
<b>Gastronomia</b>	Deve servir-se fresco, acompanhando pratos de peixe e carne branca, comida italiana e oriental.
<b>Origem</b>	Das vinhas mais altas de Freixo de Espada à Cinta, seleccionamos as uvas da casta Touriga Nacional que foram sujeitas a uma vindima cuidada para darem origem a este vinho fresco e frutado.
<b>Vindima</b>	No ano de 2013 verificou-se uma Primavera amena mas um Verão extremamente seco e quente que obrigou as plantas a utilizar as reservas de água existentes no solo acabando por entrar em algum stress hídrico. Estes condicionalismos originaram um atraso no ciclo da planta de duas semanas acabando a vindima por se iniciar só nos finais de Setembro. O início de vindima foi muito chuvoso o que acabou por condicionar a colheita e comprometeu em certa medida o potencial da produção. A vindima teve início a 24 de Setembro.
<b>Vinificação e Estágio</b>	Prensagem pneumática, defecação pelo frio, fermentação a temperatura controlada.
<b>Álcool</b>	13,5% alc./vol.
<b>pH</b>	3,5
<b>Acidez Total</b>	4,62 g/dm <sup>3</sup>
<b>EAN</b>	560 9975 13116 7
<b>Wine-is code</b>	620-4482281-000019-20

