



Classificação:	Vinho de Mesa		
Tipo:	Rosé		
Colheita:	2009		
Castas:	Touriga Nacional e Touriga Franca		
Idade das Vinhas:	5 a 10 anos		
Tipo de Solo:	Xisto		
Produção Média:	Cerca de 50 hectolitros/6,8 toneladas, por hectare		
Vindima:	100% manual em caixas de 20 kg, entre 28 e 30 de Outubro de 2009. Realizada sob excelentes condições climatéricas.		
Vinificação:	Uvas 100% desengaçadas, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica → Estabilização → Filtração por cartuchos.		
Engarrafamento:	15.000 garrafas		
Potencial:	4 anos, se armazenado em boas condições		
Análise:	Alc. 12,0 %	Acidez Total: 5,20 g/l	P.h.: 3,65
Lote:	L-2009		