



# CARQUEIJAL

## DOURO ROSÉ 2019

Muito frutado e com aromas florais, este Rosé é um vinho com carácter único e com uma personalidade forte como a região de onde provém.

Na prova é suave e delicado com um final persistente.

Recomenda-se consumir a uma temperatura entre os 8/10°C.

*With very fruity scents and floral bouquet, this Rosé is a wine with a unique character and a strong personality similar to the region where it comes from.*

*It is soft and delicate in the taste with a persistent ending.*

*We recommend to drink it at a temperature of 8/10° C.*

Região.....	<b>DOURO  V.Q.P.R.D.</b>
<i>Region</i>	
Castas.....	<b>90% Touriga Franca</b>
<i>Castes / Grapes</i>	<b>5% Touriga Nacional</b>
	<b>5% Tinta Roriz</b>
Vinificação.....	<b>Ligeiro contacto pelicular a frio,</b>
<i>Vinification</i>	<b>prensagem e esgotamento parcial.</b>
	<b>Fermentação a 15/16°C.</b>
Estágio.....	<b>3 Meses em cuba inox e 1 mês em</b>
<i>Stay</i>	<b>Garrafa.</b>
Engarrafamento.....	<b>Março 2020</b>
<i>Bottling</i>	
Produção.....	<b>57.000 Garrafas 750 ml</b>
<i>Production</i>	<b>8.800 Garrafas 375 ml</b>
Prova Organoléptica.....	<b>Cor: Rosé</b>
	<b>Aroma: Vinoso e frutado intenso</b>
	<b>Sabor: Suave e delicado com um final</b>
	<b>persistente</b>
<b>Análise Físico-Química:</b>	
<i>Chemical Analysis:</i>	
<b>Teor Alcoólico:</b>	12,5% Vol.
<i>Acohol</i>	
<b>Acidez Total:</b>	6,4 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	6,1 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,26 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,23
<b>Ext.Seco Total:</b>	19,6 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Total Dry Ext.</i>	



### Curva de Envelhecimento

*Ageing curve*

**Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 2 a 3 anos após o engarrafamento.**

*A positive ageing in the bottle is predictable for a period of 2 to 3 years after bottling.*

### Pratos a combinar

*Goes along well with*

**Aperitivos, carnes brancas, sushi e bacalhau.**

*Aperitifs, white meats, sushi and codfish courses.*

### Conservação em cave

*Wine cellar preservation*

**Humidade.....60/70%      Temperatura....12°C.**

*Humidity*

*Temperature*

Como servir (temperatura).....8/10°

*How to serve (temperature)*

### Garrafa / Bottle

Diâmetro..... 750ml

*Diameter*

Peso..... 1.250 g

*Weight*

EAN Code..... 560 4235000092

### Caixa / Box

C...333 mm x L...229mm x A...150 mm

Peso..... 8,5 Kg

*Weight*

ITF Code..... 15604235000099

**Produtor:** Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

**Enólogo:** Luís Soares Duarte