



CARQUEIJAL

DOURO ROSÉ 2023

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 fresco.

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 fresh ending.

We recommend drinking it at a temperature of 8/10° C.

Região.....	DOURO V.Q.P.R.D.
<i>Region</i>	
Castas.....	Touriga Franca
<i>Grapes</i>	Tinta Barroca Tinta Roriz
Vinificação.....	Ligeiro contacto pelicular a frio, prensagem e esgotamento parcial. Fermentação a 15/16°C
<i>Vinification</i>	<i>Slight cold pelicular contact, partial pressinta. 15/16°C fermentation</i>
Estágio.....	3 Meses em cuba inox em contacto com as borras finas e 1 mês em garrafa
<i>Aging</i>	<i>3 months in stainless steel vats and 1 month in the bottle.</i>
Engarrafamento.....	Janeiro 2024
<i>Bottling</i>	
Prova Organoléptica.....	Cor: Salmão <i>Salmon</i> Aroma: Fresco, delicado e floral <i>Fresh, delicate and floral.</i> Sabor: Frutado com notas florais e minerais com boa acidez <i>Fruity with floral and mineral notes with acidity</i>



Análise Físico-Química:

Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	12,5% Vol.
<i>Acohol</i>	
Acidez Total:	7,0 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	6,6 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,29
Ext.Seco Total:	21,4 gr/dm ³
<i>Total Dry Ext.</i>	

Curva de Envelhecimento

Aging curve

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

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

Pratos a combinar

Food Pairing

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.
<i>Humidity</i>		<i>Temperature</i>	

Como servir (temperatura).....8/10°

How to serve (temperature)

Garrafa / Bottle

Diâmetro.....	750ml
<i>Diameter</i>	
Peso.....	1.250 g
<i>Weight</i>	
EAN Code.....	560 4235000092

Caixa / Box

C...333 mm x L...229mm x A...150 mm	
Peso.....	8,5 Kg
<i>Weight</i>	
ITF Code.....	15604235000092

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte | João Augusto Moreira