



# MEIA ENCOSTA

## DÃO ROSÉ 2019

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Dão.  
**Solo:** Natureza granítica.  
**Método de Cultivo:** Vinha tradicional do Dão.  
**Idade Média das Vinhas:** Mais de 15 anos.  
**Produção Média:** 35 hl/ha.  
**Encepamento:** Touriga-Nacional e Tinta-Roriz.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. As uvas são prensadas de forma suave aproveitando somente o primeiro mosto. Breve maceração a frio com borras de prensagem após a qual se procede à decantação. Fermentação controlada a 14° C durante 10-15 dias. Estágio mínimo sobre as borras finas durante 4 meses.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13,5% vol.  
**Acidez Total:** 5,7 g Ac.Tart./l.  
**Aspeto Visual:** Cristalino e de cor rosa pérola.  
**Aspeto Olfativo:** Nariz muito intenso e frutado, marcado pela presença de frutos vermelhos como morango e framboesa.  
**Aspeto Gustativo:** Na boca é jovem e volumoso, com uma perfeita acidez que lhe confere muita frescura e um final de boca persistente.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.  
**Acompanhamento:** Excelente acompanhamento para aperitivos, pratos de carne magra grelhada, massas e pizzas. Tapas, sushi, risotto ou peixes condimentados são também ótimas sugestões.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 750 ml - MN/ME*	6	7,2	255 x 172 x 307 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,1	335 x 249 x 307 mm