

# QUINTA DA DEvesa

Rosé 2015  
Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Prensagem da uva inteira. Decantação a frio. Fermentação com temperatura controlada.



<b>CASTAS</b>	Touriga Nacional e Tinta Roriz
<b>SOLO</b>	Xistoso
<b>CLIMA</b>	Mediterrâneo
<b>DETALHES TÉCNICOS</b>	Álcool: 13.5% Acidez Total: 5.3 g/l Açúcar Residual: 0.5 g/l pH: 3.34
<b>FORMATOS</b>	Garrafa: 750 ml Caixa: 6 unidades
<b>TEMPERATURA</b>	Servir entre 6° e 8°C

## NOTAS DO ENÓLOGO

*Jorge Sousa Pinto*

Elaborado com base nas castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, revela nariz limpo, com notas de frutos vermelhos e ligeiro fruto silvestre. Na boca é equilibrado e suave, com final muito agradável.