ALIÁS Rosé 2017

um... "Rosé de Outrora"

Este vinho nasceu das videiras centenárias da casta Baga que encontramos nas vinhas velhas da Bairrada. É uma produção limitada de uma parcela específica situada no alto do vale de Cadoiços, entre a Mealhada e o Luso. Nesta parcela argilosa e muito calcária as velhas videiras criam uvas de uma frescura ímpar. Decidimos fazer um rosé diferente, de carácter bastante gastronómico e que envelheça bem na garrafa.

A COLHEITA DE 2017
O ano de 2017 caracterizou-se por ser bastante seco e quente e pelo facto das videiras terem encurtado o ciclo vegetativo. As elevadas amplitudes térmicas da zona e as frescas noites Bairradinas permitiram obter um vinho carregado de frescura e estrutura que nos pede para nos sentarmos à mesa com boa gastronomia.

Enólogos: Nuno do Ó & João Soares

V PURO, LIMITADA - Rua de Santo António nº 148, 3050-322. MEALHADA- PORTUGAL - tlm +351 939 687 404/+351 965 428 300
vpuro.ndo@gmail.com / vpuro.js@gmail.com - www.outroravpuro.wordpress.com

Ficha técnica

REGIÃO: D.O.C. BAIRRADA

COLHEITA: 2017

CASTA: Baga (100%).

Nº GARRAFAS: 1100

PRODUTOR: V PURO

CLIMA: Mediterrânico com influência Atlântica. Grandes amplitudes térmicas com dias quentes e noites frescas e húmidas.

SOLOS: Argilosos com margas calcárias.

VINIFICAÇÃO: Prensagem de cacho inteiro com engaço directamente para as barricas usadas onde fermenta de forma espontânea.

ESTÁGIO: 9 meses nas barricas.
Engarrafamento em Julho de 2018 e estágio em garrafa desde então.

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA
Álcool: 12 %
pH: 3,14
Acidez total: 6,87 g/l
Acidez volátil: 0,52 g/l
Açúcar residual: 2 g/l

NOTAS DE PROVA
Cor rosa salmão pálida. Nariz mineral com notas de pimenta, brioche, cereja e flores campestres. Grande frescura, corpo impressionante, texturado e estruturado, com final muito longo e amendoado.

OUTRAS NOTAS
Tem potencial para envelhecer em garrafa.
Guardar as garrafas deitadas em local fresco.
Consumir á temperatura de 12ºC .