



TEXTURA WINES

# TEXTURA DA ESTRELA Rosé 2018

D.O.C. DÃO

## VINHAS

Solos graníticos, altitude, práticas agrícolas sustentáveis e zero herbicidas são apenas o início deste vinho rosé de uma parcela única. Em Vila Nova de Tazem (sub-região Serra da Estrela) cresce uma vinha de 28 anos de 100% Tinta Roriz colhida manualmente no dia 18 de setembro. É nosso compromisso desde 2020 a opção pela agricultura biológica em todas as nossas vinhas.

## ADEGA

O mosto de lágrima fermenta com leveduras indígenas em barricas usadas de carvalho francês de 225 L. O vinho estagia 11 meses “sur lie” sem batonnage e outros 8 meses em inox. Estabilizado naturalmente, pode apresentar turvação ou depósito.

## NOTAS DE PROVA

É um vinho rosé de cor mais concentrada, casca de cebola com laivos de cobre. Aromas delicados de frutos vermelhos e de fermentação, como brioche. Na boca, tem acidez e mineralidade marcantes, com toques a especiarias principalmente a pimenta preta. Tem uma textura densa, mas elegante, bastante salivante no final, pois pede comida. Extremamente gastronómico.

## OUTRAS NOTAS

Vinho rosé para acompanhar pratos vegetarianos, salmão grelhado e robalo e sushi a uma temperatura de serviço de 12 a 14°C.

Álcool 13,5% vol. | Acidez total 5,80 g / L | pH 3,53 | Açúcares residuais 0,9 g/L  
Garrafas 1240 (0,75 L)

Enólogo Luís Seabra



Este vinho Rosé é um monovietal de vinhas de altitude. Na adega com mínima intervenção, fermentado em barricas usadas, sem controlo de temperatura e sem fermentação maloláctica, torna-se um rosé bastante gastronómico.

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO

Salmão intenso. Um rosé de carácter, ainda que não pela exuberância de fruta e flor, mas pela sua expressão de mineralidade, elegância e frescura. A fruta vermelha é delicada, há algumas impressões de madeira velha e borras a dar alguma complexidade, mas na boca ganha força e densidade. Um belo vinho de mesa, que substitui grandes brancos ou tintos de médio corpo. (GC)

**16,5**  
/20