

MIGUELS PORTO ROSÉ | ROSÉ PORT



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Esmagamento e prensagem suave das uvas. Mosto fermentado a baixas temperaturas em cubas de inox, quando o mosto atinge o grau de doçura pretendido adiciona-se a aguardente vínica (77 %) de modo a que a fermentação alcoólica pare com a presença de açúcares residuais

Notas de Prova: É um vinho do Porto de estilo Ruby leve, que apresenta uma atrativa cor rosada, fruto de um contacto limitado com as películas das tradicionais castas do Douro durante a vinificação. Este inovador vinho do porto é mais leve, redutor e muito frutado. Sirva bem fresco, é delicioso como sobremesa.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca

Enologia: Ana Urbano

Região: Douro, Portugal

Teor Alcoólico: 19,5%

Acidez Total: 3,8 g/L

Açúcar Redutor: 92 g/L

Vinification: *Crushing and soft pressing of the grapes. Grape is fermented at low temperatures in stainless steel vats. When the grape reaches the desired level of sweetness, brandy (77 %) is added so that the alcoholic fermentation stops with the presence of residual sugar.*

Tasting Notes: *It is a light Ruby style Port wine, which features an attractive pink color, the result of a limited contact with the skins of traditional Douro grape varieties during winemaking. This innovative port wine is lighter and fruity. Serve chilled. It is delicious as dessert.*

Grape Varieties: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca

Winemaking: Ana Urbano

Region: Douro, Portugal

Alcohol: 19,5%

Total Acidity: 3,8 g/L

Reducing Sugar: 92 g/L