



Sociedade Agrícola
Colinas do Douro
Escalhão – Portugal

Rua Pinto Bessa,
n.º 522, R/C Centro Esq.
4300-428 Porto,
PORTUGAL

T +351 225 899 803

www.colinasdodouro.pt

Colinas do Douro

ROSÉ

2016

Produção
4200 garrafas

Área de Vinha
7 ha

Engarrafamento
2017

Solo
Transição entre xisto e granito

Análise
Teor Alcoólico: 12,5%,
pH: 3,17
Acidez Total: 5,6 g/L,
Açúcar Residual: 0,7g/L.

Castas
100% Touriga Nacional

Ano Vitícola

O inverno foi quente e chuvoso, resultando num abrolhamento bastante precoce. O ciclo vegetativo até ao fecho do cacho foi longo e bastante atribulado devido a uma primavera fria e extremamente chuvosa, onde o oídio foi ameaça constante. À data foi o verão mais quente desde 1931, mas sem ondas de calor; por este facto e pelas elevadas disponibilidades hídricas no solo, o final do ciclo vegetativo foi perfeito. À vindima as uvas mostraram-se mais equilibradas que no ano anterior, com mais acidez e menores concentrações de açúcar. Sendo um ano de produção acima da média, o final da vindima prolongou-se até finais de Outubro, mas sem prejuízo pois o início de outono foi seco. Em norma os vinhos brancos e tintos mostram-se frescos, vibrantes e muito elegantes. Será provavelmente um ano com excelente potencial de guarda.

Nota de Prova

Rosé de cor rosa-salmão. Muito aromático, com pronunciadas notas florais e de frutos vermelhos lembrando framboesas. Na boca é delicado e muito fino, com acidez fresca e final elegante.

Vinificação e Estágio

Fermentação a baixas temperaturas e estágio sem agitação de 3 meses sobre borras finas

Sugestão de Serviço

Deve ser consumido a uma temperatura entre 8 e 10°C.



GARRAFAS POR CAIXA	PESO BRUTO GARRAFA (kg)	CAPACIDADE GARRAFA	PESO LÍQUIDO CAIXA (kg)	DIMENSÕES DA CAIXA (Larg. x Comp. x Alt.) (cm)
6	1,25	750 ml	7,50	15,2 x 22,4 x 33
DIMENSÕES DA PALETE (Larg. x Comp. x Alt.) (cm)	CAIXAS POR FIADA	QUANTIDADE DE FIADAS	CAIXAS POR PALETE	
80 x 120 x 115,2	25	4	100	

CÓD. GARRAFA	CÓD. CAIXA
EAN 5600738933103	ITF14 15600738933100