



CASAL DE VENTOZELA

FICHAS TÉCNICAS
/ DATA SHEET

ESPADEIRO

2013

ROSÉ

PAÍS Portugal **PRODUTOR** Casal de
COUNTRY **WINERY** Ventozela

REGIÃO Sub-Região **CASTAS** Espadeiro 100%
REGION Vale do Ave **GRAPE VARIETIES**

ÉNOLOGO Fernando Moura
WINEMAKER Pedro Campos

ANÁLISE Álcool *Alcohol* 12%
ANALYSIS Acidez *Total Acidity* 7,4 g/l
Açúcar *Reducing Sugars* 12,8 g/l
PH 3,13



NOTAS DE VINIFICAÇÃO

As uvas utilizadas para a elaboração deste vinho são exclusivamente da casta Espadeiro, sendo colhidas manualmente e seleccionadas em campo, são transportadas até a adega em caixas de 18 Kg. Após uma ligeira maceração pelicular a baixa temperatura as uvas são prensadas, seguindo-se a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 14°C e os 16°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho passa por um processo de estágio em cuba inox, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão. Antes de engarrafado o vinho é filtrado e estabilizado pela acção do frio.

NOTAS DE PROVA

Com uma atractiva cor vermelha, típica dos Vinhos Verdes Tintos, apresenta um aroma jovem com evidências de frutos silvestres. O final é persistente e macio.

SERVIR COM

Este vinho apresenta excelentes características para acompanhar a nossa gastronomia regional tal como carnes gordas e de sabores fortes. Deve ser servido entre os 14°C e os 16°C.

VINIFICATION NOTES

Uniquely produced from the Espadeiro grapes variety, the grapes harvested by hand and selected in the field, are carefully transported to the winery in boxes of 18 kg. After reception in the winery, the grapes are fermented, with total stemming followed by slight skin maceration, at controlled temperature between 14°C and 16°C. After fermentation, the wine goes through aging in a stainless steel tank during which the fine lees in suspension are maintained to enrich flavorings. Before it's bottling, the wine is filtered and cold stabilized.

TASTING NOTES

An attractive strong red color typical on Vinho Verde red wines. On the nose it shows an intense, young and fruity with attractive flavors of plum and strawberry. It presents some gas in the mouth, easy tannins and balanced. The finish is smooth and offers a fruity mouth feel.

BEST SERVED WITH

This wine shows its best when enjoyed with fat meat, pastas or roasted cod. Should be served between 14°C and 16°C.