



## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

Touriga Nacional, Aragonez e Castelão.

### CONCEITO

Sexy Rosé "Floraison" é um vinho resultante da fermentação natural das castas Touriga Nacional, Aragonez e Castelão. As vinhas estão parte em modo de produção integrada e parte em modo de produção biológico, ambos certificados, a enologia é de baixa intervenção, para a expressão pura da natureza alentejana.

### SOLOS E VINHA

As uvas vêm de vinhas próprias, sem rega, com idade média de 20 anos e de solos maioritariamente graníticos, resultante da degradação da rocha-mãe variando o percentual de calcário de parcela a parcela, variando os PHs dos solos entre 5.7 e 8.2. A água estar próxima é um fator determinante em todas as nossas vinhas, em que os lençóis freáticos estão próximos, garantindo solos frescos.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna com vista a garantir que as uvas estejam frescas, seguido de esmagamento suave para cuba por gravidade (as uvas nunca tocam em bombas), com bica aberta (válvula aberta). Depois, decantação a frio natural, sem qualquer aditivo. Fermentação a temperatura controlada em cubas de inox sem qualquer barrica (unoaked).



### CLIMA

Mediterrâneo continental, dias quentes e secos, com noites muito frias.

### NOTAS DE PROVA

Cor rosa blush pálido pela cor aberta da casta Castelão, aroma floral da Touriga Nacional e notas de fruto vermelho fresco do Aragonez. Apresenta uma textura cremosa no palato que é equilibrada com uma acidez refrescante.

### GASTRONOMIA

Acompanha de forma soberba pratos de peixe, marisco e saladas. Tem volume e estrutura para pratos de carnes brancas. Perfeito para comida indiana, tailandesa e sushi.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e bebido a 12°C.

### ANÁLISES

Álcool: 12,5% Vol.  
Sulfitos: 50<SO<sub>2</sub><70 mg/L  
(biológico/orgânico standards<150mg/l).  
Vegan.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA  
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA