

PAÇO DOS INFANTES ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2022



TERROIR: A sub-região da Vidigueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A conjugação deste clima mediterrânico local com solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade. A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente, e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 100% Touriga Nacional.

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 12kg.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica durante 24H para 10°C. Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de prensagem direta a vácuo, com a uva inteira, técnica Blanc de Noirs. Decantação a frio durante 48H. Fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada, durante 16 dias. Bâtonnage semanal durante dois meses.

NOTAS DE PROVA: Cor salmão pálido. Aroma exuberante a fruta fresca, mirtilo e notas florais. Na boca a excelente acidez confere-lhe uma frescura notável, apresenta boa estrutura e termina amplo e saboroso.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva / António Selas

HARMONIZAÇÃO: Harmoniza com peixe grelhado, marisco, comida asiática e saladas de inspiração mediterrânica. A temperatura ideal de serviço é entre 10°C a 12 °C.

CAPACIDADE: 75cl, 150cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 12,7
Acidez Total (g/L): 5,80
pH: 3,0
Açúcar Residual (g/L): 0,5

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa - 6 x 75cl | Peso - 9 Kg;
Palete - 4 caixas x 13 filas
Peso - 490 kg
Dimensões (mm)
A: 1520; C: 1200; L: 800

HERDADE DA LISBOA
VIDIGUEIRA

Disalto Distribuição Alimentar Lda
Casal Melão 2330-106 Entroncamento
T: (+351) 249 819 110
comercial@disalto.pt

