

# CONVÉS ROSÉ 2023



**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:** 50% Touriga Nacional, 50% Aragonez.

**VINDIMA:** Vindima manual durante a manhã para caixas de 12kg.

**VINIFICAÇÃO:** Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 10°C através de permutador de massas. Prensagem a vácuo, seguida de decantação a frio durante 48h. Fermentação de cada casta individualmente em depósitos de inox com temperatura controlada.

**NOTAS DE PROVA:** Cor salmão aberta. No aroma sobressaem as notas florais e os frutos vermelhos. A boca é rica em fruta fresca, a acidez equilibrada e o final prazeroso.

**ENOLOGIA:** Ricardo Xarepe Silva / António Selas

**HARMONIZAÇÃO:** Ideal para acompanhar com pratos de peixe e marisco, saladas, asiáticos ou como aperitivo. A temperatura ideal de serviço é entre 8°C e 10°C.

**CAPACIDADE:** 75cl.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 12,5  
Acidez Total (g/L): 6,0  
pH: 3,21  
Açúcar Residual (g/L): 0,4

#### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa - 6 x 75cl | Peso - 7,4kg;  
Palete - 25 caixas x 4 filas  
Peso - 740kg  
Dimensões (mm)  
A: 1600; 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

