

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

