



# H.O

## Rosé 2021


VINHO ROSÉ | DOC DOURO | PORTUGAL





H.O ROSÉ 2021 é um vinho elaborado 100% a partir da casta Touriga Nacional. Resultante de uma parcela com exposição solar Nascente e solos de xisto e granito, a parcela encontra-se localizada a uma cota de 400m, preservando assim toda a frescura necessária para este vinho.


### Especificações

Álcool  
13 %

 **Castas**  
100 % Touriga Nacional

 **Enologia**  
João Rosa Alves e Tiago Alves de Sousa

 **Estágio**  
8 meses em inox

 **Quantidade Produzida**  
1 200

### Ano Vitícola

O ano vitícola de 2021 foi caracterizado por ser um ano fresco na Região Demarcada do Douro. Com a elevada precipitação registada no período da primavera, verificou-se uma elevada pressão de doenças fúngicas, o que proporcionou um rigoroso acompanhamento de cada casta e parcela. O verão mostrou-se fresco, levando a uma maturação mais lenta e progressiva da casta, permitindo assim preservar o carácter varietal fresco da casta.

### Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18kg de capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas foram descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos, que foram transportados por gravidade para prensa pneumática.

Após clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação alcoólica em depósito de inox a temperaturas baixas que rondaram os 12°C, de forma a preservar todo o carácter varietal da casta.

A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 8 meses.

### Notas de Prova

H.O ROSÉ 2021 é um vinho de cor salmão claro. No aroma, apresenta notas de fruta vermelha muito fresca, como morango, cereja fresca, ligeira groselha e floral. Na boca mostra-se ligeiramente estruturado com muita frescura a equilibrar toda a prova.

