



H.O

Rosé 2023

VINHO ROSÉ | DOC DOURO | PORTUGAL




H.O ROSÉ 2023 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 localizadas a uma cota de 400m, preservando assim toda a frescura necessária para este vinho.


Especificações


Álcool
13%

Acidez Total
6 g/L

pH
3,2

 Castas
100% Touriga
Nacional

 Estágio
6 meses em inox

 Enologia
João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa

Ano Vitícola

O ano vitícola de 2023 caracterizou-se por um Inverno quente e chuvoso, tendo sido a Primavera considerada muito quente e seca, e terminando com um Verão ameno devido às chuvas durante o mês de Junho e Setembro. A reduzida precipitação e elevadas temperaturas ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para a reduzida incidência das doenças fúngicas da vinha. As temperaturas amenas e precipitação no final de verão tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A vindima com início a 03 de Agosto acabou por abrandar com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no mês de Setembro.

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 estagiou durante 6 meses.

Notas de Prova

H.O ROSÉ 2023 é um vinho de cor salmão claro. No aroma, apresenta notas de fruta vermelha muito fresca, ligeiro tropical de pêssego fresco e floral. Na boca mostra-se ligeiramente estruturado com muita frescura a equilibrar toda a prova.

Vale de Maria,
Caminho de São Martinho, Cumieira
5030-077 Santa Marta de Penaguião
Portugal

geral@mw.wine
+351931 054

www.mw.wine

