



LELLO

DOURO ROSÉ 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga Nacional (60%) e Tinta Roriz (40%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega, as uvas são prensadas suavemente de forma a não permitir muita extração de cor. Após clarificação do mosto por flotação, inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 15 - 16°C. Terminada a fermentação alcoólica, o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses, sendo depois lotado e preparado para o engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 5,6 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor salmão muito clara e cristalino.

Aspeto Olfativo: Este vinho revela notas de frutos vermelhos, como morangos e groselha, com uma intensidade aromática expressiva e complexa. Apresenta um aroma limpo e jovem, destacando-se pela sua frescura e vivacidade.

Aspeto Gustativo: O Lello Rosé 2023 destaca-se por um corpo substancial e volume generoso na boca, culminando em notas distintas de frutas vermelhas. Oferece uma frescura notável, com suavidade, redondo e equilibrado.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento para pratos de carne magra grelhada, massas e pizzas, sendo também perfeito para consumir acompanhando aperitivos. Tapas, sushi, risotto ou peixes condimentados são também ótimas sugestões.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 279 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello 750 ml – MN/ME*	6	7,2	220 x 147 x 319 mm
Lello 750 ml - ME*	12	14,5	303 x 233 x 327 mm