



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

## ROSÉ

FLORAL . FRUTADO . APELATIVO



### VINIFICAÇÃO

O processo de vinificação assenta numa ligeira maceração com extracção de cor e aromas das películas, complementado pela prensagem das uvas antes da fermentação.

Esta decorre lentamente, com bica aberta em cubas de aço inox, sob baixas e controladas temperaturas (entre os 14-16°C), o que garante a consistência de um estilo leve, frutado e envolvente. À semelhança dos restantes vinhos do Porto, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado.

### ESTÁGIO

Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em inox durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.

### NOTAS DE PROVA

De cor vibrante, o Calem Fine Rosé exhibe um aroma dominado pela presença dos frutos vermelhos e pela envolveria das fragrâncias florais. Na boca é fresco e sedoso, com sugestões de cereja e framboesa interligadas com um delicioso toque de mel.

### RECOMENDAÇÕES

Ideal para servir com aperitivos ou saboreado em versão "tonic" (água tônica e frutos vermelhos) e em cocktails.

*O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa permanecer em posição vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 2 a 4 meses.*

*Servir fresco, entre os 4 e 6°C.*

### VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

### SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

### ALTITUDE

Até aos 600 metros.

### CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

### DETALHES TÉCNICOS

**Teor Alcoólico** 19,5 %vol

**pH** 3,57

**Acidez Total** 3,46 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcares Redutores** 103,00 g/dm<sup>3</sup>

### ENÓLOGO

Carlos Alves

