

HERDADE DE GÂMBIA

TIPO / TYPE

Rosé / Rose

REGIÃO / REGION

Península de Setúbal

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2017

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

IG

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Arenoso / Sandy

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Syrah

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 8 horas. O mosto limpo fermenta a 14°C durante 20 dias.

After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 8 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 20 days.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total / Total Acidity: 5,6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,5

COR / COLOUR

Rosada / Raspberry pink colour

AROMA

Exuberante, marcado pelos frutos vermelhos como a framboesa e o morango maduros

Exuberance marked by the red fruit, like ripe raspberries and strawberries

PROVA / PALATE

Vinho volumoso e fresco que confirma os frutos vermelhos maduros

Good mouth volume and freshness, confirming the ripe red fruit

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Suave, agradável e longo / Smooth, pleasant and long

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C como aperitivo ou a acompanhar entradas, pastas, saladas, comida mediterrânica ou asiática

Serve between 10 and 12°C as appetizer. Goes well as a starter, with pastas, salads, herby mediterranean food or asian food

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

