



QM Leira do Canhoto - Rosé

Tipo de Vinho: Tranquilo

Origem: DOC Vinho Verde

Cor: Rosé

Região: Vinhos Verdes

Vinho: Com variedades de uvas nativas da Sub-região de Monção & Melgaço, como Sousão e Alvarelhão,

Notas de Prova: Cor rosa pálida, aparência clara, crocante, com aromas de frutos vermelhos, bem equilibrado com boa acidez, boa estrutura.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Varietades: Sousão, Alvarelhão

Vinificação: Prensagem suave e decantação a frio por 12 a 36 horas, em temperatura controlada em torno de 16° C a 18° C. Fermentação por até 15 dias, com temperatura controlada entre 16°C - 18° C.

Estágio: Estágio em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada e "bâtonnage" por um mês.

Servir: Leira do Canhoto deve ser servido em uma temperatura entre 8°C – 10°C.

Harmonização: Leira do Canhoto é ideal como aperitivo, ou para peixes leves, saladas e carne branca.

Informação Técnica: Teor alcoólico: 10,6% | Acidez total: 6,1 g/l de Ácido Tartárico | pH: 3,33 | Açúcar total: 5,8 g/l