



MARIA IZABEL

ROSÉ DOC DOURO 2018

DESCRIÇÃO

Elaborado a partir de Tinta Roriz, Tinta Francisca e Touriga Nacional dos vinhedos da Cruz, Fonte do Toiro e Carrascal, com orientação noroeste e oeste.

VINIFICAÇÃO

A fase de maturação ocorreu mais tardiamente, devido há falta de água no solo e calor.

A vindima ocorreu em Agosto, de forma a evitar sobrematurações.

As uvas colhidas repousaram 24 horas num contentor frigorífico a 8° C afim de proteger a integridade dos cachos. Seguido de seleção em tapete de escolha foram introduzidas na cuba com cacho inteiro, onde o mosto drenado foi escoado para proceder à fermentação. Assim permitimos ter um mosto mais fresco, ácido e pouco rico em cor.

Fermentou durante 4 mês a baixa temperatura, tendo permanecido nas borras durante o inverno.

NOTAS DE PROVA

De cor salmão aberta, mostra um aroma intenso com notas florais – rosa, aromas a morango Silvestre. Na boca é intensamente fresco, com muita fruta, delicadamente estruturado.

Muito gastronómico, com um bom equilíbrio entre a acidez e as notas minerais.

NOTAS TÉCNICAS

Produtor	Quinta Maria Izabel, Lda.
Região	Douro
Tipo de solo	Xisto
Vinhas	Tinta Roriz- Cruz, Tinta Francisca - Fonte do Toiro, Touriga Nacional - Carrascal
Idade das cepas	12 - 17 anos
Densidade por ha	2500 plantas
Altura do mar	500 m
Condução das vinhas	Cordão unilateral / bilateral ascendente
Período de vindima	Meados de Agosto
Forma de vindima	Manual
Fermentação Alcoólica	Cubas aço inox durante 4 meses e posterior estágio em borras totais de 3 meses
Fermentação Maloláctica	Parcial (30%)
Volumes	750 mL; 1,5L
Teor alcoólico	13,0 % Vol.
pH	3,36
Acidez fixa	4,3 g/L
Açúcares totais	3,0 g/L
Dióxido de enxofre total	73 mg/L



Quinta Maria Izabel: Lugar da Cruz - Folgosa do Douro 5110-909 Armamar | quintamariaizabel.pt | geral@quintamariaizabel.pt

Ridouro: Av. República do Líbano, nº251 - RioMar Shopping | Pina - Recife - PE - CEP: 51.110-160 | Tel: (55-81) 3038-7865 | www.ridouro.com.br