

FILOCO ROSÉ

País - Country

Portugal

Região - Region

Cima-Corgo - DOURO

Castas - Grape Varieties

Touriga Franca e Tinta Roriz

Terroir

Solo Xistoso, a 550 metros de altitude, com invernos frios, pouco chuvosos e verões quentes e secos

Schistous soil, at 550 meters altitude, with cold and little rainy winters, hot and dry summers

Colheita - Harvest

100% manual, durante a 2ª semana de Setembro

100 % Manual – During 2nd week of September

Vinificação – Vinification

Em Adega própria. Desengace total e esmagamento, fermentação em cubas de aço inoxidável entre 12° e 15° C.

In own cellar. Total destemming and crushing, fermentation in stainless steel vats

Between 12° and 15° C.

Produção – Production

3333 Garrafas/ bottles (750 ml)

Aromas e Prova – Aroma and tasting

Fresco, rebuçado, final longo e gracioso

Fresh, sweet, long and graceful finish

Alcohol (%V/V)

13 % vol

Acidez Total – Total Acidity

4.9 g/dm³ Tartaric Acid

Acidez Volátil – Volatile Acidity

0.2 g/dm³

Açúcar Residual – Residual sugar

0.6 g/dm³

pH:

3.43

Enólogo – Winemaker

Marta Macedo – Jorge Alves

Viticultura – Viticulture

Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda

Produtor/Engarrafador – Producer/ Bottler

Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda

