



 **Marca:** Quinta do Paúl - Rosé

 **Colheita:** 2021

 **Região:** DÃO  
**Designação:** DÃO DOC

 **Grau:** 13%

 **Produção:** 600 garrafas

 **Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro

 **Enólogo:** João Oliveira

---

#### **Vinificação:**

Feita exclusivamente com uvas de alta qualidade produzidas na Quinta do Paúl, desengace e esmagamento mecânico, extraído o mosto pelo método de “bica aberta”, fermentou em cuba de inox com temperatura controlada.

#### **Notas de Prova:**

Vinho de cor salmão, macio, leve e frutado com aromas de frutos vermelhos, onde se destacam amoras e framboesas. Tem um final de boca longo e persistente.

#### **Recomendações:**

Tratando-se de um produto natural, está sujeito a criar depósito com o passar do tempo.

Servir bem fresco, a uma temperatura de 6°C/8°C em copo grande para que revele todo o potencial.

#### **Sugestões:**

Acompanha muito bem pratos de verão, mariscos, peixes e saladas, podendo também ser servido como aperitivo.

#### **Detalhes Técnicos:**

Acidez total – 4,96 g/l (ácido tartárico), álcool – 13%, pH – 3,66, açúcar < 2 g/l

#### **Responsabilidade:**

Quinta do Paúl é uma marca de uma empresa familiar, focada na produção de vinhos de qualidade superior, utilizando práticas agrícolas responsáveis e sustentáveis.

#### **Alergénios:**

Contém sulfitos.