



ROBLE - DOC DOURO BRANCO

ORIGEM / Origin

Roble DOC Rosé é um vinho proveniente das vinhas mais altas e frescas onde predominam as castas tradicionais do Douro Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão, utilizando as mais modernas técnicas de vinificação.

Roble DOC Rose is a wine from the highest and freshest vineyards where the traditional Douro varieties Touriga Nacional, Tinta Roriz and Tinto Cão predominate, using the most modern winemaking techniques.

REGIÃO

REGION

Branco DOC Douro
White Wine DOC Douro
Região Demarcada do Douro / Douro Wine Region
Sub-região do Cima-Corgo / Sub-region of Cima-Corgo
Cabêda, Alijó, Portugal

ANO COLHEITA

YEAR HARVEST

2019

ALTITUDE

ALTITUDE

>500m

SOLO

SOIL

Xistoso / Shale

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

ÁLCOOL / ALCOHOL 13% Vol.

AC. TOTAL / TOTAL ACIDITY 5.6g/dm³

AÇUCAR / SUGAR 0.6g/dm³

pH 3.23

CASTAS / VARIETIES

VIOSINHO 40% GOUVEIO 40%

MOSCATEL GALEGO BRANCO 30%

EMBALAGEM / PACKING

CAPACIDADE / CAPACITY 75cl.

GARRAFA / BOTTLE Bordalesa Elite

Code bar: 5605524000083

CAIXA DE CARTÃO 6x0.75cl

Code bar: 56055240001514

CARDBOARD BOX

ESTÁGIO / INTERNSHIP

Em depósito de aço inox, de modo a preservar toda a frescura

In stainless steel tank, in order to preserve all the freshness.

PROVA / TASTE

COR / COLOUR Cor citrina, brilhante e atraente.
Citrine color, bright and attractive.

AROMA / AROMA No nariz lembra folha de limoeiro, flores e cítricos.

On the nose it resembles leaf of lemon tree, flowers and citrus.

PALADAR / PALATE Na Boca é fresco, equilibrado, mediamente encorpado com um final persistente.

In the mouth it is fresh, balanced, medium-bodied with a persistent finish.

HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Magnífica escolha para acompanhar refeições de Peixe e Saladas.

Magnificent choice to accompany Fish and Salad meals.

CONSUMO / CONSUMPTION:

Beber / Drink

POSIÇÃO / POSITION

Lateral / Side

TEMPERATURA / TEMPERATURE

10°C / 12°C

ENOLOGIA

Sérgio Alves
Hélder Morais