

João Pires®

João Pires, um vinho superior, produzido com a casta Moscatel de Setúbal. A sua produção teve início na década de 70, definindo-se rapidamente, como uma referência no mundo dos vinhos portugueses. João Pires Rosé é a segunda referência da marca João Pires.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Rosé

ANO COLHEITA: 2020

CASTAS: Moscatel de Setúbal (50%) | Touriga Nacional (50%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário e Arenosos

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Vinho elaborado com duas castas cheias de personalidade fermentadas em depósito de inox a 16°C

ENVELHECIMENTO: Sem envelhecimento

ENGARRAFAMENTO: Março 2021

PRODUÇÃO: 45 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: Beber enquanto jovem

MODO DE SERVIR: A uma temperatura de 11°C, como aperitivo ou acompanhamento de peixe, saladas e mariscos

ANÁLISES: 12% Álcool | 4.1 g/l Acidez Total | 3,24 pH | menos que 8,25 gr. Açúcar Residual

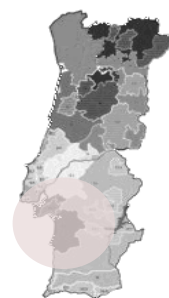
Notas de Prova

COR: Salmão pálido

AROMA: Excelente casamento entre as violetas da touriga e a flor de laranjeira do moscatel, flores de aromas muito delicados

PALADAR: Notas florais, fresco, e final muito macio.

FINAL DE PROVA: Médio



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal