

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: 2021

CASTAS: Moscatel Graúdo (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: Dezembro 2021

PRODUÇÃO: 230 000 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 8°C, como aperitivo ou acompanhamento de peixe, saladas e mariscos

ANÁLISES: 12% Álcool | 4,7 g/l Acidez Total | 3,37 pH | menos que 7,7 gr. Açúcar Residual

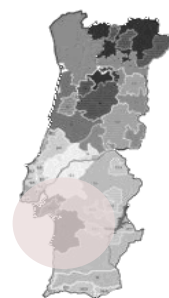
Notas de Prova

COR: Salmão pálido

AROMA: Rosas bravas, violetas e lichias

PALADAR: Vinho delicado e muito floral

FINAL DE PROVA: Médio



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal