

# PRIMADO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Rosé

**ENÓLOGO** | Patrícia Santos / Anselmo Mendes

## CASTAS

Alfrocheiro-Preto, Tinta Pinheira, Tinta Roriz e Touriga Nacional

## O VINHO

Produzido apenas em determinados anos e em edições muito limitadas, o Primado Rosé é assumidamente um rose diferente. Intenso e encorpado e um rose com longevidade.

## VINIFICAÇÃO

Após a apanha manual, o mosto foi sujeito a um ligeiro contacto pelicular e posterior sangria. Seguiu-se a fermentação a temperatura de 14°C durante 18 dias tendo o vinho permanecido em borra fina durante os meses de Inverno.

## NOTAS DE PROVA

A cor cereja resulta da obtenção do mosto por sangria após contacto com as películas. Nos aromas de fruta resultantes da lenta fermentação é possível identificar a uva e a pêra, mas o pêssego sobressai por via retro nasal. Notas florais e de especiarias estão também presentes. Na boca sente-se a estrutura, o corpo e a presença de taninos discretos. Guloso e gordo, este vinho mantém a sua elegância num longo final de boca proporcionado pela frescura e acidez.

## SERVIR / DESFRUTAR

As suas características tornam-no gastronomicamente muito versátil. Sendo um rosé acompanha bem os alimentos leves das épocas quentes, mas a sua estrutura permite-lhe a harmonização com pratos mais robustos, nomeadamente de carne.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,4 % Vol | **Acidez Total:** 6,99 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,38



**Pereira de Melo**  
Dão Family Estates



DAO