



marca Herdade dos Templários

tipo rosé **colheita** 2019

denominação DOC DO TEJO

origem Tomar - Portugal

castas Merlot.

teor alcoólico 13% vol.

nota de prova “Aroma a frutos silvestres e subtil folha de chá. Elegante e fresco na boca, de estrutura fina, com agradáveis notas de amora e framboesa. Termina persistente e sedutor, revelando riqueza gustativa.”

gastronomia Sirva-se a 10°C e a acompanhar uma mesa provençal, tomate com azeite e manjerição, atum, sardinhas, cozinha oriental ou massas.

vinificação As uvas são desengaçadas e submetidas a breve maceração pré-fermentativa; o mosto é fermentado a temperatura controlada entre 13-15°C em cubas de aço inox durante 20 dias por forma a preservar a frescura e o potencial aromático do vinho.

pH 3,55 **acidez total** 4,24 g/l

produção 777 caixas de 6x750ml **peso bruto** 7,6Kg/caixa

EAN13 5603919890196 **ITF14** 15603919890193

produtor Herdade dos Templários (Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda.)

enólogo Hernâni Magalhães

palmarés colheita 2018

Boa Compra - Revista de Vinhos, 8/2019.