



CASA DO BARROSO
WINES

A Região dos Vinhos Verdes é conhecida pelas suas condições favoráveis que dão origem a vinhos únicos, distinguidos pela sua frescura e delicadeza. De uma rica história familiar na produção de vinhos tintos artesanais, nasceu este rosé, reinterpretando a evolução da nossa abordagem na arte de vinificar.

Márcio Lopes (Winemaker)

– **ORIGEM** –

País: Portugal

Vinho: Rosé

Ano: 2023

Região: VINHO VERDE

Sub-região: Basto

Classificação: Vinho Verde

Castas: 100% Padeiro de Basto

Solo: Origem granítica

Produção: 1.600 garrafas 0,75L

Produtor: Casa do Barroso

Enólogo: Márcio Lopes

Vinificação: Após vindima manual e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg.–20kg.), os cachos foram imediatamente esmagados. Precedido de uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas, o mosto fermentou a temperatura controlada (14°-15°C), durante 15 dias.

Estágio: 8 meses em cubas inox com battonâge

Engarrafamento: Agosto de 2024

– **TECHNICAL DATA** –

Álcool: 10,6 % | **Acidez total:** 8,6 g/l | **Açúcar residual:**

7,4 g/l **pH:** 2,89 | **SO2 livre:** 21 mg/l | **SO2 total:** 89 mg/l

– **NOTAS DE PROVA** –

Vinho rosé de cor rosada, aroma intenso e notas de frutos vermelhos. Excelente acidez.

– **HARMONIZAÇÃO E LONGEVIDADE** –

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.





CASA DO BARROSO
WINES

The Vinho Verde Region is known for its favorable conditions that give rise to unique wines, distinguished by their freshness and delicacy.

From a rich family history in the production of handcrafted red wines, this rosé was born, reinterpreting the evolution of our winemaking approach.

Márcio Lopes (Winemaker)

– **PROVENANCE** –

Country: Portugal

Wine: Rosé

Year: 2023

Region: VINHO VERDE

Sub-region: Basto

Classification: Vinho Verde

Grape Varieties: 100% Padeiro de Basto

Soil: Granite origin

Production: 1.600 bottles 0,75L

Producer: Casa do Barroso

Winemaker: Márcio Lopes

Vinification: After manual harvesting and transport to the winery in small boxes (18–20 kg), the bunches were immediately crushed. Following a light pressing and 48-hour decantation, the must fermented at a controlled temperature (14°–15°C) for 15 days.

Aging: 8 months in stainless steel tanks with bâtonnage

Bottling: August of 2024

– **TECHNICAL DATA** –

Alcohol: 10,6 % | **Total acidity:** 8,6 g/l | **Residual**

sugar:7,4 g/l | **pH:** 2,89 | **Free SO₂:** 21 mg/l | **Total SO₂:**

89 mg/l

– **TASTING NOTES** –

Rosé wine with a pinkish color, intense aroma, and notes of red fruits.
Excellent acidity.

– **PAIRING AND AGING** –

Salads, oily fish, white meats, and grilled dishes, served at 12°C.

Can be enjoyed immediately or over the next 10 years, provided it is stored lying down in a cool, dry place, protected from light and without temperature fluctuations.

