CASA DO BARROSO
WINES

CASA DO BARROSO - ROSÉ 2023

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 (14º-15ºC), durante 15 dias.

Estágio: 8 meses em cubas inox

Engarrafamento: Agosto de 2024

– DADOS TÉCNICOS –

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 12ºC. 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 Lda | www.casadobarroso.pt | facebook.com/casadobarroso.wines
casadobarroso.wines@gmail.com | +351 936 308 447

CASA DO BARROSO
WINES

CASA DO BARROSO - ROSÉ 2023

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 (14º–15ºC) for 15 days.

Aging: 8 months in stainless steel tanks

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 SO_2:** 21 mg/l | **Total SO_2:** 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 12ºC.
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.

Casa do Barroso Wines Lda | www.casadobarroso.pt | facebook.com/casadobarroso.wines
casadobarroso.wines@gmail.com | +351 936 308 447