

# ARTEFACTO

## Rose 2023

### Viticultura

**Clima:** Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão, boa amplitude térmica no Inverno.

**Solos:** Solos de origem granítica/xistosa, estrutura franco argilosa.

**Região:** Alentejo-Vinho Regional Alentejano

**Castas:** Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon.

### Enologia

**Processo:** As uvas foram prensadas suavemente utilizando uma prensa pneumática. Após a prensagem seguiu-se uma decantação durante 48 horas a temperaturas baixas. O mosto fermentou em cubas de inox com temperatura controlada.

### Parâmetros analíticos:

Álcool: **12,5 % vol.**

Acidez Volátil: **0,24 g/L**

Acidez total: **5,4 g/L**

pH: **3,38**

Açúcares totais (Glucose + Frutose): **1,2 g/L**

**Descrição organolética:** : Cor salmão pálido brilhante. Aroma cativante pela sua frescura mineral. Na boca mostra corpo médio, notas de toranja verde e pele de ameixa branca.

**Sugestões de serviço:** Vinho muito versátil, que vai bem com todo o tipo de petiscos, mariscos, pratos de peixe grelhados ou peixes delicados assados no forno. Combina bem com saladas e massas frescas bem condimentadas, assim como comida leve de inspiração asiática.

**Temperatura de serviço:** 8 a 10 °C



**ALENTEJO - PORTUGAL**

Monte do Carrapatelo, Apartado 108,  
7200-999 Reguengos de Monsaraz, Portugal

luis.duarte@ldvinhos.com  
M: +351 917 235 359

info@ldvinhos.com

**LD**  
**LUIS DUARTE**  
VINHOS