

HERDADE DE GÂMBIA

Tipo • Type

Rosé • *Rose*

Ano de Colheita • Vintage

2023

Região • Region

Península de Setúbal

Classificação • Classification

IG

Clima • Climate

Mediterrâneo • *Mediterranean*

Tipo de Solo • Type of Soil

Arenoso • *Sandy*

Castas • Grape Varieties

Touriga Nacional, Syrah

Vinificação • Vinification

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 8 horas. O mosto limpo fermenta a 14°C durante 20 dias. • *After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 8 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 20 days.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 6 gr/l

pH: 3,45

Cor • Colour

Rosada • *Raspberry pink colour*

Aroma

Exuberante, marcado pelos frutos vermelhos como a framboesa e o morango maduros. • *Exuberance marked by the red fruit, like ripe raspberries and strawberries.*

Prova • Palate

Vinho volumoso e fresco que confirma os frutos vermelhos maduros.

Good mouth volume and freshness, confirming the ripe red fruit.

Final de Boca • Tasting Note

Suave, agradável e longo. • *Smooth, pleasant and long.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10 e 12°C como aperitivo ou a acompanhar entradas, pastas, saladas, comida mediterrânica ou asiática.

Serve between 10 and 12°C as appetizer. Goes well as a starter, with pastas, salads, herby mediterranean food or asian food.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • *Certified*

