

OUTEIROS ALTOS

VINHO BIOLÓGICO



HERDADE DOS
OUTEIROS ALTOS

AGRICULTURA BIOLÓGICA / ORGANIC FARMING

OUTEIROS ALTOS ROSÉ 2015



Classificação

Certificação
Ent. Certificadora
Filosofia

DOC (Denominação de Origem Protegida)

Vinho Biológico
Sativa – PT-BIO-03

Porque acreditamos que o futuro resulta dos compromissos que hoje assumimos, cultivamos uma vinha de castas exclusivamente portuguesas, numa paisagem genuína, tão natural quanto primitiva, onde a sustentabilidade e a promoção da biodiversidade são propósitos fundamentais da agricultura biológica aqui praticada. Toda a produção é aqui vinificada de modo natural em pequenos lotes.

Da vontade e da entrega dos seus criadores nasce este vinho rosé biológico que é *Naturalmente, Alentejo.*

Ano

2015

Tipo

Rosé

País

Portugal, Alentejo, Sub-Região de Borba

Origem

Monte da Tapada Nova, Estremoz, Alentejo

Castas

Aragonês (60%), Alfrocheiro (5%), Trincadeira (15%) e Touriga Nacional (20%)

Área

4 ha

Solos

Xistosos

Produção

1.100 garrafas /183 caixas 6grf

Notas de Prova

Cor de salmão. Aroma complexo a revelar um perfil recheado de frutos do bosque e especiarias, notas de pimenta rosa. Na boca muito elegante, sedoso e vivo, com ervas aromáticas e fruta fresca. Persistente e volumoso.

Temp. Consumo

10 - 12 °C

Vindima

O rosé Outeiros Altos nasce com o propósito de ser um vinho com personalidade própria, tendo sido seleccionados vários talhões nas várias parcelas de vinha, escolhendo as melhores uvas que pela sua frescura e aroma melhor se enquadravam no perfil do vinho idealizado.

As vindimas manuais decorreram em 5 de Setembro (Aragonês e Alfrocheiro), 9 de Setembro (Aragonês e Trincadeira) e 28 de Setembro (Touriga Nacional) e apenas no período da manhã. As uvas vindimadas para caixas de 12 kg foram imediatamente transportadas para a adega após a sua colheita.

Vinificação

Logo após a chegada das uvas à adega as mesmas foram desengaçadas, esmagadas e sofreram uma ligeira prensagem. A fermentação do lote fez-se a temperaturas controladas baixas (16°C).

Enologia

Fernanda Rodrigues, Jorge Cardoso e Vinivista (Joachim Roque e Pedro Mendes)

Outros

Adequado para vegetarianos e vegans (elaborado sem a adição de compostos de origem animal).



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13,0 %
Ph: 3,22
Acidez Total: 5,7

EMBALAMENTO

Engarrafado na propriedade em Janeiro de 2016

Rolha de cortiça 100% natural

Garrafa: 750 ml.

EAN Uni: 5600269268071

AVIN: 9303815314906

Quantidade de grfs/caixa:
6 x 750 ml deitadas

Dimensões da caixa:
335 x 245 x 165 mm

Peso Bruto da Cx. (Kg):
7,730 Kg

EAN SCC Caixa:
15600269268023

Quant. de caixa/ palete:
80cx/480garrafas ou
100cx/600garrafas

Peso da palete (Kg):
630 kg ou 780 kg

Dimensões da palete (europalete):
1.20*0.80*1.40 altura
ou
1.20*0.80*1.80 altura



