



## FLOR DAS TECEDERAS ROSÉ 2019

Com três das castas mais típicas do Douro: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca, produzimos com todos os cuidados este vinho rosé na nossa adega. Perfil cativante e versátil.

### TERROIR

Do coração do Cima Corgo, sub-região preeminente da região demarcada. Vinhas plantadas em terraços de xisto ou socalcos nas margens do Rio Douro.

### NOTAS DE PROVA

**Castas** Tinta Roriz (20%), Touriga Franca (40%) e Touriga Nacional (40%).

**Cor** Rosa pálida.

**Aroma** Jovem e fresco, lembrando frutos vermelhos maduros com apontamentos florais.

**Paladar** Seco, acidez muito equilibrada, evidenciando em boca o seu lado mais frutado. Final fresco.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte das uvas em pequenas caixas. Seleção manual dos cachos. Desengace, breve maceração pelicular seguida de prensagem. Fermentação com temperatura controlada, em cuba de aço inox. Estágio sobre borras finas até Janeiro de 2020.

### À MESA

Apreciar a uma temperatura entre os 10°C a 12°C.

Acompanha pratos mais leves como saladas, peixe e mariscos, sushi e sashimi, carnes brancas e vários tipos de pratos vegetarianos.



Enólogo: Rui Cunha

**Álcool:** 12,5%vol - **Acidez total:** 5,5g/l - **pH:** 3,13 - **Açúcares totais:** <0,6g/l - **Dióxido de enxofre total:** 80mg/l

Disponível em garrafas de 0,75 Lt.

Lima & Smith  
info@limasmith.com  
WWW.LIMASMITH.COM