

## Ciconia

### CICONIA ROSÉ 2019

#### ANO VITÍCOLA

Embora de pequena produção, 2019 foi um ano de excelência no Alentejo. O Inverno foi frio com alguma chuva. A Primavera e Verão foram amenos e secos. Durante a maturação as noites frias e secas permitiram atingir níveis de maturação fenólica perfeitos.

#### COLHEITA

2019

#### CASTAS

Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

10

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração durante cerca de 8 horas. Prensagem em vácuo, fermentação com temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cuba inox durante 10 a 15 dias.

#### ESTÁGIO

em cuba inox

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rosa claro

AROMA: Fresco e frutado, com aromas agradáveis de morango e flores brancas

PALADAR: Boa acidez, elegante e estruturado. Longo e fresco.

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 12,5 %

Acidez total | 5,4 g/l

pH | 3,34

Acidez volátil | 0,32 g/l

#### ACOMPANHA

Comida condimentada, churrascos e sushi

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

#### PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.