

La Tarrafeira



FIRMAmento **Rosé**



FIRMA

VITICULTORES & VINICULTORES



DOC

Duoro



Variedades de Uva

Vinhao & Touriga Nacional



Vinificación

Enfriamiento a 0°C por 24h.

Fermentado en depósitos de acero inox a 13-14°C durante 3 semanas.

Crianza total de 7 meses.



Notas:

Color: Fresa fresca.

Aromas: Grosella, frambuesa y fresa fresca elegante.

Boca: Cereza intensa y acidez equilibrada.

Final: Persistente y textura delicada.



Maridaje

Mariscos y pescados frescos

Ensaladas

Carnes blancas.



Temperatura

10°C - 12°C.



Enólogo(a)

Constantino Ramos



Vol.

13% Alcohol

750 mL