

FICHA TÉCNICA



PRODUTOR:

HEHN & MEIRELES, LDA.

PRODUTO:

Marcos Hehn Pinto da Silva

Família HEHN Rosé 2020

Tipo:

Espumante rosé

Denominação:

DOC Távora-Varosa

Quantidade produzida:

2.100 Garrafas

Castas:

Touriga Nacional, Pinot Noir

Data da Vindima

Início de Setembro

HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

TERROIR:

Vinhas situadas a 700 m de altitude em suave encosta exposta a sudeste. Solos derivados de séries metamórficas de xisto com afloramentos de quartzo. Textura franco-arenosa com alguma pedregosidade.

VINIFICAÇÃO

Processo:

As uvas, colhidas para caixas de 20 kg, foram suavemente esmagadas, sem desengace, em prensa pneumática, sendo o mosto imediatamente bombeado para cubas de fermentação em aço inox, onde decorreu a fermentação do vinho base. O vinho foi posteriormente engarrafado e colocado em cave fresca para a segunda fermentação segundo o método clássico, sendo após o estágio em garrafa feito o "dégorgement à la glace".

Temperatura de fermentação:

15 a 17°C (vinho base)

Equipamento de fermentação:

Cubas de aço inox com camisa de refrigeração (vinho base).

Estágio:

Estágio em garrafa sobre borras: 12 meses

Data de engarrafamento: 28 abril 2022

Data de "dégorgement": 13 maio 2023

Enólogo:

O produtor

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Teor alcoólico:

12,1 % Vol.

pH:

3,07

Acidez total:

7,2 g/L ácido tartárico

Densidade:

0,9929 g/cm³

Açúcar residual:

7,4 g/L

HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

NOTAS DE PROVA

Cor:	Cor salmão rosado, bolha média e persistente
Aroma:	Nariz atractivo de frutos vermelhos bem maduros como groselha e morango complementados com delicados aromas florais de cravo e madressilva, menta fresca e ligeiras notas fumadas.
Boca:	Na boca revela sabores leves e complexos de fruta e agradável travo a limão. Volumoso e redondo com a explosão da bolha a torná-lo longo e persistente.

.

SERVIÇO:	Servir entre 8 e 10°C
-----------------	-----------------------

GASTRONOMIA:	Para acompanhar refeições, embora se adapte bem como aperitivo, por não resultar muito seco e pela sua grande frescura e mousse suave.
---------------------	--

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAMENTO

Volume:	0,75 L
Código de barras da garrafa:	5 600326 121035
Código de barras da caixa:	
Peso da garrafa (cheia):	1,6 kg
Altura da garrafa:	30 Cm
Ø máximo da garrafa:	9,3 Cm
Garrafas/Caixa:	6
Peso bruto da caixa:	10,5 kg