

V E N D A V A L

da Clarinha

"Este vinho nasce da vontade de homenagear uma das pessoas que mais me inspirou e ajudou a moldar quem sou hoje.

Um dos pilares desta história - uma mulher resiliente, corajosa e determinada, que caminhou sempre de cabeça erguida, com uma força admirável.

Obrigado, avó Clarinha."

Este vinho nasce da vontade de homenagear uma das pessoas que mais me inspirou e ajudou a moldar quem sou hoje. Um dos pilares desta história - uma mulher resiliente, corajosa e determinada, que caminhou sempre de cabeça erguida, com uma força admirável. Obrigado, avó Clarinha."

RESERVA

**VENDAVAL DOC DOURO RESERVA
PRODUTOR / SÓNIA MARIA ALVES COELHO ERMIDA**

Cor / Rosé

Reserva / 2024

Castas / Touriga Nacional, Touriga Franca

Análises /

Álcool / 14% vol. (20°)

Acidez Vol. / 0,5 g/dm³

Acidez Total / 6,2 g/dm³

pH / 3,23

Vinificação / Vinificado através do método de "bica aberta" com controle de temperatura em cuba de inox.

Foi depois sujeito a 6 meses de estágio em barrica nova com "bâtonnage" periódica

Notas de Prova / Vinho de cor rosa pálido. Nariz delicado e complexo, com apontamentos de frutos silvestres e leves referências a coco e ao tostado do carvalho americano. Boca com excelente volume, persistente e com uma acidez equilibrada.

Temperatura de Serviço / 8° - 12°C /

Harmonização gastronómica recomendada /

Peixe grelhado, saladas, marisco e gastronomia oriental.

Enologia / João Ermida e Nuno Felgar

DOURO . PORTUGAL

T. [+351] 912348941 // sergio.ermida@vendaval.pt
www.vendaval.pt

