

VENERA
RESERVA
Branco

No Douro, entre vinhas de exceção e um terroir inconfundível, nasce um rosé reserva, pensado para um público exigente, que valoriza autenticidade, complexidade e requinte. Elaborado a partir de uma seleção criteriosa de Tinta Roriz e Touriga Franca, este vinho distingue-se pelo seu estágio em barrica, que lhe confere estrutura, profundidade e seriedade, raramente encontradas num rosé. Após engarrafar, estagia um ano em garrafa, sendo este o processo final da criação do vinho.

No nariz, mostra-se notavelmente diferente. Entre a fruta, as flores e a madeira, traz uma fragrância única e audaz.

Na boca é complexo e assertivo. Entre a frescura, a barrica e a fruta, mostra-se sério e elegante, persistente e uma verdadeira surpresa para os mais céticos.

ESTÁGIO

9 meses de barrica de carvalho francês, nova com 300L de capacidade.

ÁLCOOL

13%

ACIDEZ TOTAL

5,4g Ácido Tartárico/litro

PH

3,42

ENGARRAFAMENTO

Junho 2024

PVP

28€



QUINTA
DOS LOIVOS