



2020

# QUINTA DO FRANCÊS

*Rosé*

**Nota de prova:**

Aromas de abacaxi e ervas aromáticas, como menta, louro e manjeriço. Na boca, notas de papaia, pêra e laranja cristalizada. Encorpado e envolvente. Final longo e aveludado.

**Vinificação:**

Fermentação: Método por sangria em Cubas Inox termoreguladas a 14-16º durante 12 a 16 dias. Colagem e filtração antes do engarrafamento.

**Temperatura a servir:**

Entre 10 - 12ºC.

**Produtor:**

Quinta do Francês Odelouca River Valley

**Viticultor:** Patrick Agostini

**Enólogo:** Patrick Agostini

## Informações técnicas

Região	IGP Algarve
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo e Aragonês.
Clima	Mediterrâneo continental. Dias quentes e noites frias.
Solo	Xistos ácidos.
Teor alcoólico	13 %
Garrafas de	750 ml