



## BOJADOR ROSÉ



### País, Região e Sub-região

Portugal/ Alentejo / Vidigueira



### Vinhedo

Agricultura orgânica. Clima tipicamente mediterrâneo, solo pouco produtivo, de origem granítica e xistosa (Aragonez).



### Uva

Touriga Nacional e Aragonez



### Safra

2015 e 2017



### Teor Alcoólico

12,5%



### Colheita

Manual



### Vinificação

Na adega, as uvas foram selecionadas em tapete de escolha vibratória, com desengace total e esmagamento ligeiro do bago. Maceração pelicular a frio. Fermentação em pequenas cubas de aço inox a uma temperatura de 14°C por 18 dias. Estágio em garrafa por um período de 2 meses.



### Notas de Degustação

Cor rosa pálida. Mineralidade e notas de fruta vermelha. Bom volume de boca e frescura pronunciada.



### Harmonização

Frutos do mar, carnes grelhadas e canapés.



### Sobre a Vinícola

Pedro Ribeiro é o homem que está por trás dos vinhos do Projeto Espaço Rural que foi criado para melhor expressar a sua interpretação do que é e deve ser a vinificação, nas regiões do Alentejo e Lisboa, onde tantos produtores estão localizados. Pedro mudou-se para o Alentejo sabendo que esta era a região onde via as oportunidades e onde desejava fazer vinhos que refletissem a tradição daquele terroir. Os enólogos, ficam felizes por ficar na retaguarda e deixar as videiras e as terras falarem por si mesmas depois de anos de entrega e amor. Ou seja, ao contrário de muitas adegas modernas, lá, as vinhas mais novas não são irrigadas e as vinhas antigas nunca foram. Os baixos rendimentos, a poda cuidadosa e a colheita precoce em conjunto com um microclima ligeiramente mais frio numa região que é por tradição muito quente, levam a um alto impacto, nas vinhas e consequentemente nos vinhos.