



APHROS  
WINE

# APHROS PAN ROSÉ



## País, Região e Sub-região

Portugal/ Minho / Lima



## Vinhedo

Agricultura biodinâmica



## Uva

100% Vinhão



## Safra

2013



## Teor Alcoólico

12%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Prensagem incompleta. Decantação em cubas de inox. Fermentação entre 14°C e 16°C, estágio “Sur Lies” por 4 meses após a filtragem. Fermentação na garrafa pelo método tradicional. Degórgement a 26 meses.



## Notas de Degustação

Cor clara e brilhante em tons de rosa cereja. Espumante elaborado com o mesmo método de um Champagne. Vigor, persistência, notas de romã, cereja, amora, frutas silvestres e folhas secas. Na boca apresenta complexidade, cremosidade, frescor e acidez. Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.



## Harmonização

Petiscos, entradas com ceviche, tartar de salmão, frutos do mar, ostras, crustáceos, peixe branco e pratos picantes.



## Sobre a Vinícola

Biodinamismo: trabalha em um aprofundamento da agricultura orgânica, agregando conceitos espirituais e filosóficos, buscando uma harmonia com a natureza. Este termo começou a ser usado nos anos de 1920 e foi baseado nos ensinamentos do filósofo austríaco Rudolf Steiner. O conceito estabelece que a agricultura é um sistema interconectado e parte de um fluxo de energia cósmica. Seu processo segue preceitos e regras rígidas como respeitar as fases da Lua, utilizar produtos contra pragas naturais como camomila, quartzo e estrume enterrados dentro de chifres ou crânios de bois. Não se deve utilizar tratores e sim cavalos, etc. São vinhos totalmente sustentáveis. O proprietário da vinícola, Vasco Croft, tornou-se um renomado produtor de vinhos verdes e biodinâmicos que são a mais pura expressão das uvas e da natureza, por isso mais frescos e intensos.