



# DIÁRIO DA QUINTA ROSÉ



## País / Região / Sub-região

Portugal/ Lisboa / Alenquer-Santana da Carnota



## Vinhedo

Vinha com mais de 40 anos de idade, de baixa altitude (225 metros acima do nível do mar). Solo de origem sedimentar, apresenta textura argilosa e com elevado teor de calcário. Clima ameno com marcada influência do Oceano Atlântico.



## Uva

65% Touriga Franca, 35% Touriga Nacional



## Safra

2021



## Teor alcoólico

13%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Maturação em tanque de aço inox por élvage. Nenhum produto de origem animal foi usado na produção do vinho.



## Notas de Degustação

Cor salmão muito límpida. Um vinho com bom corpo e muito frescor. Apresenta aromas típicos das castas.



## Harmonização

Muito versátil, acompanha bem carnes vermelhas e brancas e até peixes. Excelente para pratos simples do dia a dia.



## Sobre a Vinícola

Garrocha é a marca de vinhos da Família Macieira, criada à volta da vinha e do vinho, que se dedica à produção de vinhos unicamente das uvas dos seus três terroirs e Quintas: Garrido, Gaia e Sans Souci. A Quinta do Garrido é o local da sede da empresa, Sociedade Agrícola Quinta do Garrido Lda., e onde se encontra a adega. Nesta Quinta encontram-se inúmeras parcelas e talhões com as mais variadas castas. Nas brancas, Fernão Pires e Arinto. Os vinhos originados a partir destas uvas caracterizam-se essencialmente por ótimas notas aromáticas florais e excelente frescura, respectivamente. Nas tintas, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Castelão, Syrah, Tempranillo, Tinta Roriz, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Alicante Bouschet e Vinhão. Os vinhos originados a partir destas castas possuem características com grande estrutura com aromas florais e de frutas silvestres. O objetivo principal é oferecer vinhos com um caráter próprio que só poderiam ser produzidos pela experimentação de técnicas de gerações anteriores aliadas às práticas únicas de vitivinicultura e enologia.