



2018

## QUINTA DO FRANCÊS

*Rosé*

### Nota de prova:

Aromas de abacaxi e ervas aromáticas, como menta, louro e manjerição. 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 14-16° durante 12 a 16 dias. Colagem e filtração antes do engarrafamento.

### Temperatura a servir:

Entre 10 - 12°C.

### 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	12 %
Garrafas de	750 ml