



Lugar do Gato Vinho Rosé Colheita 2024

CLASSIFICAÇÃO D.O.P Lafões

COLHEITA 2024 **CASTAS** Cepas centenárias, Touriga Nacional e Tinta Roriz

ENGARRAFAMENTO Maio 2025 **PRODUÇÃO** 585 garrafas

TIPO SOLO Franco arenoso com influência granítica

VINIFICAÇÃO As uvas tiveram esmagamento e desengace total. Ligeira curtimenta das massas, durante 1 hora na prensa. Decantação do mosto por 24h. Fermentação em cuba de inox a 22°C. Estágio em inox com estabilização natural e engarrafado passado 8 meses.

NOTA DE PROVA Apresenta uma cor levemente salmonada, o aroma é frutado, jovem e genuíno. Na boca apresenta uma acidez crocante e muita mineralidade, o final é longo e fresco.

ANÁLISE Grau -13,0% | pH -3,0 | Acidez Total -6,3 g/L

“

Lugar do Gato Rosé Wine Harvest 2024

CLASSIFICATION D.O.P. Lafões

YEAR 2024 **GRAPES** Century-old vines, Touriga Nacional and Tinta Roriz

BOTTLING May 2025 **PRODUCTION** 585 bottles

SOIL TYPE Sandy loam with granitic influence

VINIFICATION The grapes were crushed and completely de-stemmed. Lightly tan the masses for 1 hour in the press. Decanting the must for 24 hours. Fermentation in stainless steel tanks at 22°C. Aged in stainless steel with natural stabilization and bottled after 8 months.

TASTING NOTE It has a slightly salmon color, the aroma is fruity, young and genuine. In the mouth it presents a crisp acidity and lots of minerality, the finish is long and fresh.

ANALYSIS Vol. -13.0% | pH -3.0 | Total Acidity -6.3 g/L

