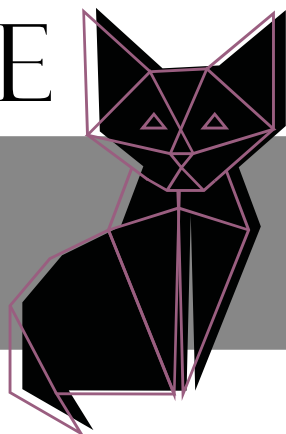


JÁFOSTE

JUNIOR

DOURO.Doc

ROSÉ 2025



Nota de Prova: De cor casca de cebola brilhante com reflexos rosáceos, este vinho revela um aroma predominante a fruta vermelha fresca, com notas de framboesa, morango silvestre e um subtil toque de flor de laranjeira. Na boca, destaca-se pela leveza e acidez vibrante, equilibrada por uma doçura discreta que lhe confere uma textura sedosa. Termina refrescante, marcado por uma persistente nota de rebuçado de fruta. ita harmonia com o seu carácter distinto.

Vinificação: As uvas são cuidadosamente colhidas à mão e esmagadas. O mosto é decantado a 7°C durante 3 dias e, posteriormente, vinificado em cubas de inox a 15°C durante 14 dias, permitindo a extração dos compostos essenciais que conferem ao vinho o seu aroma.

Estágio: O vinho permanece em cubas de inox até ao engarrafamento, garantindo a preservação dos seus aromas e frescura.

Castas: Tinta Roriz, Tinta Barroca e Vinha Velha

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Armazenamento: Conservar a garrafa a uma temperatura controlada de 8°C, na ausência de luz, durante um período máximo de 1 anos.

Temperatura de serviço: Entre 4° e 6°C.

Apreciar: Ideal para ser apreciado no final da tarde por si só ou em harmonização com bases de peixe e carnes grelhadas, massas, saladas e queijos frescos.

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Álcool: 10,70 % vol.

Acidez Total: 7,20 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,05

Produção: 2500 Litros

Engarrafamento: abril 2026

Garrafa: 500ml



Ingredientes / Nutrição:
E(100ml)=290KJ / 69kcal