



OFFLEY PORTO ROSÉ

TIPO: Licoroso **COR:** Rosé **TONALIDADE:** Rosa, Violáceo

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Offley Rosé é um Vinho do Porto jovem e versátil, a mais recente proposta da marca que alia modernidade a quase três séculos de experiência. O novo Offley Rosé combina a frescura e a delicadeza características de um vinho rosé com a elegância e o carisma normalmente associados ao Vinho do Porto. A versatilidade de Offley Rosé leva o Vinho do Porto por caminhos nunca antes explorados.

NOTAS DE PROVA

Offley Porto Rosé apresenta uma cor rosa clara, com nuances de violeta, destacando-se os aromas a fruta tropical e a madeira exótica. Na boca, é muito equilibrado e fresco, detectando-se os frutos tropicais, e com um final longo e elegante.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO

Offley Porto Rosé é vinificado segundo os métodos tradicionais utilizados nos vinhos rosés. As uvas, colhidas à mão, são desengaçadas, esmagadas e imediatamente prensadas, por forma a evitar um contacto demasiado prolongado com as películas, onde a cor está concentrada, originando mostos de cor rosa. Segue-se uma suave decantação para remover as partículas maiores, após a qual se procede à fermentação pelo frio. Tal como nos restantes Vinhos do Porto, a fermentação é parada pela adição de uma aguardente vínica, o que dá origem a um vinho fortificado.

MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro até ser transportados para as caves centenárias da Offley em V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde evolui em cubas de aço inoxidável de modo a manter a sua frescura original e evitar uma oxidação demasiado intensa. O vinho é provado várias vezes até se considerar que está no estado ideal de maturação para dar origem ao lote final. Este é posteriormente estabilizado pelo frio antes de ser engarrafado.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida de pé, ao abrigo da luz e da humidade, a uma temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

Offley Porto Rosé está pronto a ser consumido, sem necessitar de decantação. Servir frio entre 4°C-6°C. Uma vez aberta a garrafa, deve ser consumido dentro de 4 semanas.

DESEFRUTAR

Offley Porto Rosé funciona com um excelente aperitivo. Pode também ser apreciado em cocktails ou com água tônica e limão num copo alto.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19,5% | Acidez Total: 3,52 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 105,5 g/l | pH: 3,5

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.5g/100ml | Açúcar: 10g/100ml | Valor Energético: 152Kcal (634 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN8398516263449

QR Code

