



# H.O

# Rosé 2022


VINHO ROSÉ | DOC DOURO | PORTUGAL





H.O ROSÉ 2022 é um vinho elaborado 100% a partir da casta Touriga Nacional. Resultante de uma parcela com exposição solar Nascente e solos de xisto e granito, a parcela encontra-se localizadas a uma cota de 400m, preservando assim toda a frescura necessária para este vinho.


## Especificações

Álcool  
13%

 **Castas**  
100% Touriga  
Nacional

 **Enologia**  
João Rosa Alves e  
Tiago Alves de Sousa

 **Estágio**  
8 meses em inox

 **Quantidade Produzida**  
690

## Ano Vitícola

O ano vitícola de 2022 caracterizou-se por um Inverno quente e seco, e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para condicionar as doenças fúngicas da vinha. Porém, as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto, tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, com início a 05 de Agosto que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade e com pouco impacto na quantidade.

## Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18kg de capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas foram descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos, que foram transportados por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação alcoólica em depósito de inox a temperaturas baixas que rondaram os 12°C, de forma a preservar todo o carácter varietal da casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 8 meses.

## Notas de Prova

H.O ROSÉ 2022 é um vinho de cor salmão claro. No aroma, apresenta notas de fruta vermelha muito fresca, ligeiro tropical de pêssego fresco e floral. Na boca mostra-se ligeiramente estruturado com muita frescura a equilibrar toda a prova.

Vale de Maria,  
Caminho de São Martinho, Cumieira  
5030-077 Santa Marta de Penaguião  
Portugal

geral@mwc.wine  
+351931 054

www.mwc.wine

