



# H.O

## Rosé 2024

VINHO ROSÉ | DOC DOURO | PORTUGAL


H.O ROSÉ 2024 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%

Acidez Total  
6 g/L

pH  
3,2

 Castas  
100% Touriga  
Nacional

 Estágio  
6 meses em inox

 Enologia  
Tiago Alves de Sousa e  
Manuel Saldanha

### Ano Vitícola

O ano de 2024 caracterizou-se por um inverno chuvoso, essencial para a reposição das reservas hídricas do solo, seguido de uma primavera com precipitação significativa em março, que contribuiu para um abrolhamento precoce. O verão apresentou-se quente e seco, com alguns períodos de chuva esporádica, permitindo uma maturação equilibrada das uvas, com boa concentração de açúcares e acidez preservada. As vindimas tiveram início a 21 de agosto e prolongaram-se até 14 de outubro, decorrendo de forma gradual e equilibrada. 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 estagiou durante 6 meses.

### Notas de Prova

H.O ROSÉ 2024 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@mw.wine  
+351931 054

www.mw.wine

