

ODISSEIA COLHEITA ROSÉ

Vinho do Douro | Colheita ROSÉ 2018



A TERRA

As vinhas da região demarcada do Douro constituem uma das mais fantásticas paisagens esculpidas pelo homem do mundo. Tal como acontece em outras regiões vinícolas de excelência do mundo, o terroir do Douro representa uma combinação única de solo, topografia, clima e castas que não pode ser reproduzido em nenhum outro lugar. Os numerosos vales e as diferentes altitudes, desde Mesão Frio até à fronteira espanhola, assim como a diversidade das castas e as diferentes exposições, permitem colher uvas com características muito particulares.

O ENÓLOGO

Foi em 2004 que os primeiros vinhos Odisseia foram produzidos. Mas Jean-Hugues Gros já estava a trabalhar no Douro desde 1999. Depois de ter completado o curso de Enologia e vários estágios na Borgonha em 1992, Jean-Hugues Gros teve a oportunidade de única de passar 16 meses na Sandeman, no Porto. E foi assim que começou a descoberta dos vinhos do Porto e do Douro. Hoje, Jean-Hugues Gros é produtor e também consultor enólogo para várias quintas do Douro.

O VINHO

As uvas são provenientes de 2 zonas do Douro, de altitude entre 450 e 650m e de solo xistoso e granítico. As castas selecionadas são na maioria Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, de vinhas com menos de 20 anos. As uvas são prensadas e o mosto é decantado durante 2 a 3 dias a 10°C. Depois de passar a limpo, a fermentação ocorre a temperatura de 14°C durante 3 a 4 semanas. No fim da fermentação, o vinho é separado das borras mais grossas e vai envelhecer em cuba de inox até ao engarrafamento. De cor muito leve, a lembrar os rosé de Provence, o vinho apresenta notas florais e de pequenos frutos vermelhos. É um vinho fresco, equilibrado e gastronómico.

NOTAS DE PROVA

Cor palida. Notas de frutos vermelhos no nariz, groselho, floral. Boca concentrada, com uma boa acidez, frutada, mineral e final longo e fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CASTAS: Viosinho, Rabigato e Codega de Larinho

VINIFICAÇÃO: Prensagem, decantação do mosto durante 48 horas e fermentação a baixa temperatura (14°C) durante 3 semanas.

TEOR ALCOÓLICO: 12,9%

ACIDEZ: 5,8 gr/l

pH: 3,29

AÇUCARES: <5 gr/l

PORTUGAL SIGNATURE, LDA.

Rua Manuel Dias Nº 396 - Fracção G | 4495-129 Póvoa de Varzim

Tel: +351 000 000 000 | Tel: +351 914 755 716 | geral@portugalsignature.com

www.portugalsignature.com

