



COLHEITA VINTAGE	2016
DENOMINAÇÃO APPELLATION OF ORIGIN	VINHO VERDE DOC, PORTUGAL
TIPO TYPE OF WINE	ROSADO ROSÉ
PRODUTOR PRODUCER	ADEGA COOPERATIVA DE VALE DE CAMBRA
CASTAS GRAPE VARIETIES	TOURIGA NACIONAL, VINHÃO
CLIMA CLIMATE	CLIMA FRESCO E HÚMIDO MILD CLIMATE
TIPO DE SOLO SOIL CHARACTERISTICS	GRANÍTICO MAINLY GRANITIC

ROSÉ

prunus serotina

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS TASTING NOTES

Apresenta uma apelativa cor rubi clara, com notas aromáticas de surpreendente elegância, onde podemos encontrar aromas de groselhas, frutos vermelhos e compotas. Na boca revela uma acidez estimulante, balanceada com uma doçura residual que lhe confere equilíbrio e um final de boca longo e saboroso.

Cambra Rosé immediately reveals an attractive pink color. The bouquet is full of fresh notes of strawberry, raspberry and some hints of floral notes from the grape variety Touriga Nacional. The mouth confirms a well-balanced and vibrant wine, where refreshing acidity bonds with some residual sugar, resulting in an attractive and elegant wine.

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Esmagamento e prensagem suave, decantação durante 48 horas, seguido de fermentação em cubas de inox a temperatura controlada entre os 14 e 16°C durante cerca de 15–20 dias.

After achieving the ideal ripeness, the grapes are destemmed and softly crushed before pressing. *Cambra Rosé* is made exclusively with must resulting from the very first soft pressing. This high quality juice, is then protected from oxidation and racked when the clarity is the desired for fermentation. The fermentation takes place in stainless steel vats, at a low temperature (between 14°C and 16°C) for about 15–20 days.

PARÂMETROS ANALÍTICOS TECHNICAL DETAILS

Álcool Alcohol (v/v) 12% . Acidez volátil Volatile acidity 0,41g/L

Acidez total Total acidity 7,7g/L . pH 3.22

Açúcar residual Residual sugar aprox. 7,4g/L

SUGESTÃO DE CONSUMO FOOD SUGGESTIONS

É um vinho ideal para consumir como aperitivo, ou como acompanhamento de queijos, carnes brancas e petiscos. Deve ser servido a uma temperatura de 12–13°C, em copos adequados.

Goes well with light meals, seafood, white meats, pasta and most salads. It is also an excellent appetizer. Should be served at 12°–13°C. in proper glasses.