

ENÓLOGOS / WINEMAKERS
GONÇALO SOUSA E PEDRO ALVES

GARRAFA / BOTTLE
Nº 0000 DE 1133



CASA
D'ARCÃ

DOURO
ROSÉ

Enquadramento

Vindima 2024

Proprietário: Maria Luísa Heleno

Énologo: Gonçalo Sousa e Pedro Alves

Região: DOC Douro

Castas: Touriga Nacional

Vindima: Manual

Estágio: 9 meses em inox

Álcool: 13%

Acidez total: 5,1 g/L

pH: 3,54

Engarrafamento: Junho 2025

Produção: 1133 garrafas

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma tonalidade rosa pálido brilhante, com reflexos ligeiramente salmão, revelando frescura e elegância.

No nariz, é expressivo e delicado, com notas de frutos vermelhos frescos, nuances de violetas típica da Touriga Nacional e um leve apontamento cítrico que lhe confere alma.

Na prova é seco, envolvente e equilibrado. A acidez bem integrada dá-lhe frescura e prolonga a sensação de fruta. Corpo médio, textura cremosa e final persistente, marcado por elegância e mineralidade discreta.

Harmonização:

Ideal para acompanhar mariscos, saladas frescas, sushi, peixes grelhados ou simplesmente como aperitivo.