

quinta  
do  
**MEDRONHEIRO**

---

**D ã O**

MARCA: **STAGIO** – Vinho espumante  
**Bruto Rosé**

---

**Origem:** Quinta do Medronheiro, vinho espumante  
Produzido na região do Dão

**Castas:** 80% Touriga Nacional, 20 % Tinta Roriz

**Teor Alcoólico:** 12%

**Clima:** Continental de forte influência Atlântica

**Solo:** Arenoso de origem granítica

**Colheita:** Primeira semana de Setembro, vindima manual  
em caixas de 10kg.

**Vinificação:** Prensagem direta das uvas, após maceração  
peculiar de 12h a 10°C, Fermentação alcoólica a baixas  
temperaturas, 15°C, em cubas de inox de 35hl de capacidade.  
Segunda fermentação feita em garrafa com leveduras livres,  
conforme método champanhe.

**Estágio:** 36 meses em garrafa sobre “lies”

**Notas de Prova:** Apresenta uma cor rosa com nuances  
salmão, uma bolha fina e persistente, num aroma complexo  
a frutos vermelhos. A boca sucrose apresenta persistência de  
fruta vermelha fresca.

**Enólogo:** Hugo Chaves

