

# TITAN OF DOURO

## Espumante Exta Bruto - Rosé



<b>País</b>	Portugal	<b>PT</b>
<b>Região</b>	Douro - sub-região Cimo Corgo	
<b>Castas</b>	Mourisco	
<b>Vinha</b>	Parcelas de vinha centenária, plantadas a uma altitude entre os 750 e os 850 metros, em solos de transição xisto- granítico, pobres e acidentados, que conferem ao vinho uma acidez surpreendente.	
<b>Ano Colheita</b>	Mistura de vários anos - 48 meses de estágio em cave - Degorgement em Maio 2025	
<b>Vinificação</b>	Uvas frescas, colhidas no seu ponto ideal de maturação, escolhidas e apanhadas manualmente em caixas de 20 kg, são transportadas para a adega, onde passam por uma criteriosa seleção manual. São prensadas em cacho inteiro, sendo o mosto encaminhado para barricas de carvalho francês, onde realiza a primeira fermentação e estadia durante 18 meses. Findo esse período, procede-se às fermentações em garrafa: A primeira fermentação foi conduzida com a levedura <i>Lachancea thermotolerans</i> , conhecida pela sua capacidade de bioacidificação, ou seja, a produção de concentrações elevadas de ácido láctico a partir de açúcares fermentescíveis, contribuindo para uma acidificação natural do vinho. A segunda fermentação decorreu com a levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Em ambas as fermentações, foi utilizado exclusivamente mosto de uvas previamente passificadas, fornecendo açúcares naturais e da mesma origem ao vinho. Após a segunda fermentação em garrafa, o vinho foi submetido a condições extremas de baixa temperatura, limitando a atividade metabólica das leveduras, resultando numa dosagem natural inferior a 5 g/L.	
<b>Notas de Prova</b>	Vinho de cor rosa leve com laivos cobre. De bolha muito fina e elegante. Na boca é fresco com acidez vivificante, deixando um sabor requintado e prolongado. Profundo, cremoso, com grande sutileza. Leves notas de biscoito, fruto vermelho confitados, sofisticado e polido.	
<b>Gastronomia</b>	Disfrutar com pratos de sabor complexo e rico: Ostras frescas com limão; Vieiras; mariscos, presunto de cura longa, tarte merengada, fruta tropical	
<b>Servir a:</b>	8-10° C	

<b>Country</b>	Portugal	<b>UK</b>
<b>Region</b>	Douro - sub-região Cimo Corgo	
<b>Grape Varieties</b>	Mourisco	
<b>Vineyard</b>	Plots of vineyard planted at an altitude of 700m, with shale-granite transition soil, poor and rugged, which demonstrate surprising acidity.	
<b>Harvest Year</b>	Blend of various years - 48 months of cellar aging - Disgorgement in May 2025	
<b>Winemaking</b>	Fresh grapes, harvested at their ideal ripeness, sorted and hand-picked into 20 kg boxes, are transported to the winery, where they undergo careful manual selection. Whole-bunch pressings are then transferred to French oak barrels, where they undergo their first fermentation and age for 18 months. After this period, bottle fermentation takes place. The first fermentation was conducted with the yeast <i>Lachancea thermotolerans</i> , known for its bioacidification capacity—the production of high concentrations of lactic acid from fermentable sugars, contributing to the wine's natural acidification. The second fermentation was conducted with the yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . In both fermentations, exclusively must from previously raisined grapes was used, providing natural sugars of the same origin to the wine. After the second fermentation in the bottle, the wine was subjected to extreme low temperature conditions, limiting the metabolic activity of the yeasts, resulting in a natural dosage of less than 5 g/L.	
<b>Notes</b>	A light pink wine with copper hues. It has very fine, elegant bubbles. On the palate, it's fresh with lively acidity, leaving a refined, lingering aftertaste. Deep, creamy, and very subtle. Light notes of biscuit and candied red fruit, sophisticated and polished.	
<b>Gastronomy</b>	Enjoy dishes with complex and rich flavors: Fresh oysters with lemon; Scallops; seafood, long-cured ham, meringue pie, tropical fruit	
<b>Serve at:</b>	8-10° C	

Declaração Nutricional / Nutritional Declaration	100 ml
energia /energy	333 kJ 80 kcal
teor alcoólico / alcohol volume	12,5%
açúcares totais / total sugar	<5,0 g
acidez total / total acidity	10,0 g
pH	2,96



 [www.titanofwines.com](http://www.titanofwines.com)  
 [info@titanofwines.com](mailto:info@titanofwines.com)  
 +351 913 283 245  
 (chamada de rede móvel nacional /  
 national mobile network call)

 [titan of wines](https://www.facebook.com/titanofwines)  
 [titan\\_of\\_wines](https://www.instagram.com/titan_of_wines)  
 [titan\\_of\\_wines](https://www.tiktok.com/@titan_of_wines)



projecto de:

  
 WINEMAKER