



EMILIA DA ROCA

O Emilia da Roca 2024 é um elegante rosé atlântico produzido a partir da casta Castelão. Criado em homenagem a uma das filhas da família, o vinho traduz uma história pessoal que lhe confere uma identidade única.

Este monocasta oferece uma delicada combinação de frescura e complexidade subtil. Abre com notas discretas de frutos vermelhos e apontamentos marítimos. Na boca, revela textura, mineralidade salina e uma acidez vibrante, moldadas por uma cuidada fermentação em barrica e pelo estágio sobre borras.

INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

Tipo de Vinho: Rosé

Casta: Castelão

Colheita: 2024

País, região: Portugal, Colares (Lisboa)

Clima: Atlântico

Tipo de solo: Franco-argiloso

Teor alcoólico: 12%

Acidez total: 7.2 g/L

pH: 3.35

Açúcar residual: <1.5 g/L

NOTAS DE PROVA

Aroma:

Complexo e refinado, com uma frescura atlântica que envolve notas de frutos vermelhos e subtils apontamentos de carvalho francês.

Boca:

Elegante e texturada, com uma sensação de boca macia e envolvente, equilibrada por uma mineralidade distinta e uma acidez pronunciada.

Final:

Longo, fresco, intenso, extraordinariamente equilibrado e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar grelhados, carnes brancas e queijos de pasta mole. A sua frescura e estrutura equilibrada tornam-no também numa combinação perfeita para pratos mediterrânicos e gastronomia ligeiramente condimentada.

VINHA & TERROIR

Nascido junto à orla atlântica de Colares, o Emilia da Roca reflete o carácter singular das vinhas da Quinta Vale da Roca. Aqui, na encosta sul do Cabo da Roca, as videiras são moldadas pela influência constante do oceano que preserva a sua acidez natural e confere ao vinho o seu distintivo carácter salino.

Sob a superfície, as raízes aprofundam-se em solos litólicos não húmicos de granitos e sienitos, com uma fina textura argilo-arenosa. Esta assinatura geológica singular confere às uvas uma marcante componente mineral, que contrasta de forma harmoniosa com o seu carácter frutado natural.

VINIFICAÇÃO

Em conformidade com os exigentes padrões da Quinta Vale da Roca, as uvas Castelão são totalmente vindimadas à mão, garantindo uma seleção rigorosa ainda na vinha. Na adega, os cachos e os bagos são cuidadosamente selecionados antes de uma prensagem suave, concebida para evitar uma maceração excessiva das películas e preservar a frescura e a delicadeza aromática do vinho.

O mosto é depois clarificado durante cerca de 48 horas em cubas de aço inoxidável, antes de a fermentação decorrer em barricas novas e usadas de carvalho francês com capacidade de 225 litros. O vinho estagia durante aproximadamente dez meses sobre borras finas, com bâtonnage regular, desenvolvendo complexidade, textura e harmonia aromática, sem perder o seu perfil único de inspiração atlântica.

FICHA TÉCNICA

Logística: Código EAN 5 600154 771655. Embalagem em caixas de seis garrafas. Configuração da paleta: 11 caixas por fiada, 9 fiadas e 99 caixas por paleta.