

# Esquerdino Rosé Touriga Nacional 2023

Ficha Técnica | Technical Sheet



Produzido por: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda  
Produced by: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda

Denominação de origem: Regional Algarve  
Type of wine: Regional Algarve

Clima e solo: Marítimo com forte influência Mediterrânica. Argila/Calcário.  
Climate and type of soil: Maritime with a strong Mediterranean influence. Limestone/Clay.

Colheita: Agosto de 2023    Teor Alcoólico: 12%    Temperatura de serviço: 8° - 10°C  
Harvest: August 2023    Real Alcohol vol: 12%    Service temperature: 8° - 10°C

Tipo de vinificação: Sistema de bica aberta com fermentação a aproximadamente 17°C  
Vinification: Open spout system with fermentation at approximately 17°C.

Castas: Touriga Nacional (100%)  
Grapes variety: Touriga Nacional (100%)

Cor: Rosa salmonado  
Color: Pink salmon

Aroma: Frutado fresco a frutos vermelhos com ligeiras notas florais  
Aroma: Fresh fruity to red fruits with slight floral notes

Boca: Agradável harmonia entre volume, frescura e mineralidade, com um final de boca elegante, longo e pouco vulgar para um vinho Rosé.  
Mouth flavours: Pleasant harmony between volume, freshness and minerality, with an elegant, long and unusual finish for a Rosé wine.

Nota geral: Vinho Rosé elegante, frutado e fresco em que a casta Touriga Nacional deixa a sua personalidade vincada em todos os aspetos da prova (cor, aroma e sabor), que em conjunto com a influência marítima mediterrânica criam um vinho Rosé único e distinto dos restantes da região do Algarve.

General note: Elegant, fruity and fresh Rosé wine in which the Touriga Nacional variety leaves its personality in all aspects of the tasting (color, aroma and flavor), which together with the Mediterranean maritime influence create a unique and distinct Rosé wine of the rest of Algarve region.

Notas gastronómicas: Partilhar este vinho Rosé como aperitivo com algumas amêndoas algarvias, ou acompanhando carnes de aves grelhadas, peixes da costa algarvia na grelha ou no forno.

Gastronomic notes: Share this Rosé wine as an aperitif with some Algarvian almonds, or with grilled poultry, fish from the Algarve coast on the grill or in the oven.

