

VINHO ROSÉ

...leve delicado equilibrado...



enartis

Inspiring innovation.

DICAS E SUGESTÕES DA VINDIMA AO ENGARRAFAMENTO

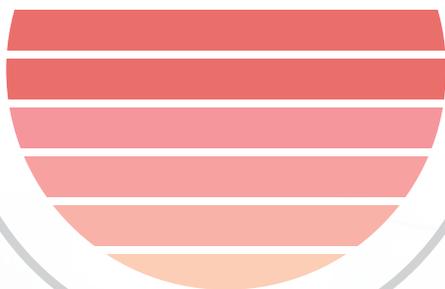
Os vinhos rosés caracterizam-se pela sua cor rosada, simplicidade, elegância e frescura. A sua produção é minuciosa e requer uma enologia de precisão desde a vindima ao engarrafamento.

3 OBJETIVOS

1

COR

.....



2

PALATO

.....

leve, crispy,
redondo com
volume e corpo
EQUILIBRADO

3

AROMA

.....

fresco, delicado,
frutado, floral
**ELEGANTE,
FINESSE**



PRÉ-FERMENTAÇÃO

CONSTRUIR O POTENCIAL DO VINHO



Proteção contra a oxidação

A oxidação enzimática do mosto ocorre rapidamente e provoca o seu acastanhamento, produção de notas vegetais e perda de aromas varietais:

- ☞ Trabalhar com temperaturas baixas durante todas as etapas pré-fermentativas para atrasar reações oxidativas.
- ☞ Reduzir o contacto com o oxigénio, trabalhar rápido e com recurso a gás inerte.
- ☞ Utilizar **AST** para uma completa proteção antioxidante das uvas.

Vindima, Transporte e Desengace

Planear a produção dos vinhos rosés logo na vinha e tomar decisões com base no equilíbrio acidez - açúcares. Uvas sãs e uma precoce correção da acidez são altamente recomendados.

Vindimar durante a noite ou de manhã cedo para manter uvas frescas. Evitar tempos de transporte longos e maceração nas caixas de transporte. O desengace é uma boa opção de modo a evitar a extração de aromas herbáceos e taninos verdes.

Prensagem/Maceração

A duração e a temperatura de maceração têm impacto no perfil aromático e corante do futuro vinho. Uma enzima de maceração como a **EnartisZym Arom MP** melhora a estabilidade corante e proteica, a extração de polissacáridos e aromas, e aumenta o rendimento de lágrima.

Decantação

A turbidez do mosto tem um forte efeito na resistência das leveduras a condições adversas e na produção de aromas. Para rosés de qualidade, é aconselhável trabalhar entre os 80 e os 200 NTU. Turbidez mais elevada aumenta o aparecimento de aromas herbáceos e reduz a limpidez e suavidade olfativa. Para acelerar a sedimentação, aplicar **EnartisZym RS**, enzima pectolítica muito rápida. Esta é também a melhor fase para eventuais intervenções de colagem e afinamento da cor:

- ☞ **Claril AF** elimina precursores de oxidação, moléculas oxidadas e aromas indesejados.
- ☞ **Combistab AF** para eliminar precursores de oxidação.
- ☞ **Enoblack Perlage** elimina a matéria corante em excesso.
- ☞ **EnartisPro FT** elimina metais pesados que catalisam reações de oxidação e melhoram a proteção antioxidante do vinho e o seu potencial de estágio de afinamento.

FERMENTAÇÃO

EXPRESSÃO DO POTENCIAL DO VINHO



Quatro Estilos Distintos de Rosé

A síntese e libertação de aromas ocorre durante a fermentação. O perfil do vinho depende dos compostos aromáticos da uva, da levedura, da nutrição e da temperatura de fermentação.

| | FRUTADO | | RESERVA / COMPLEXO | | FLORAL | | PROVENÇAL / TIÓLICO | |
|-----------------------------------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|--|-----------|
| Castas | Aragonês, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Sousão, Cabernet Sauvignon, Jaen | | Aragonês, Syrah, Tinta Roriz, Merlot, Baga, Alicante Bouchet, Merlot, Touriga Franca, Trincadeira | | Touriga Franca, Tinta Roriz, Pinot Noir, Nebbiolo, Carignan, Merlot | | Trincadeira, Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot | |
| Esmagador | AST | 150 g/ton | AST | 150 g/ton | AST | 150 g/ton | AST | 150 g/ton |
| | EnartisZym AROM MP | 20 g/ton | EnartisZym AROM MP | 20 g/ton | EnartisZym AROM MP | 20 g/ton | EnartisZym AROM MP | 20 g/ton |
| Maceração | Média - Bica aberta | | Média | | Curta | | Curta | |
| Clarificação | EnartisZym RS | 1 g/hL | EnartisZym RS | 1 g/hL | EnartisZym RS | 1 g/hL | EnartisZym RS | 1 g/hL |
| | Claril AF ou Protomix AF | 50 g/hL | Claril AF ou Protomix AF | 50 g/hL | Claril AF | 50 g/hL | Claril AF | 50 g/hL |
| | EnartisPro FT | 20 g/hL | | | EnartisPro FT | 20 g/hL | EnartisPro FT | 20 g/hL |
| Mosto | EnartisFerm RED FRUIT | 20 g/hL | EnartisFerm PERLAGE ou VINTAGE WHITE | 20 g/hL | EnartisFerm FERM ES U42 ou ES FLORAL | 20 g/hL | EnartisFerm ES181 | 20 g/hL |
| | Nutriferrom AROM PLUS | 30 g/hL | Nutriferrom AROM PLUS | 20 g/hL | Nutriferrom AROM PLUS | 30 g/hL | Nutriferrom AROM PLUS | 20 g/hL |
| | EnartisTan RED FRUIT | 5 g/hL | Incanto NC WHITE | 20 g/hL | Incanto NC WHITE | 15 g/hL | EnartisPro BLANCO | 15 g/hL |
| | | | | | | | EnartisTan SKIN | 5 g/hL |
| Temperatura de Fermentação | 16-18°C | | 16-17°C | | 12°-14°C | | 14-16°C | |
| Após 1/3 Fermentação | Nutriferrom ADVANCE | 20 g/hL | Nutriferrom ADVANCE | 20 g/hL | Nutriferrom ADVANCE | 20 g/hL | Nutriferrom ADVANCE | 20 g/hL |
| | EnartisPro R | 20 g/hL | EnartisPro UNO | 20 g/hL | | | | |
| Trasfega pós-fermentação | EnartisTan FRUITAN | 3 g/hL | EnartisTan FRUITAN | 3 g/hL | | | | |

PÓS-FERMENTAÇÃO

PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO VINHO



Maturação, Estabilização e Engarrafamento

O oxigénio é o principal inimigo dos vinhos rosés. Na trasfega e durante as operações na adega, proteger o vinho com gás inerte, manter elevado o teor de CO₂ dissolvido e temperatura a rondar os 13-14 °C.

A adição de **EnartisStab SLI** ajuda a manter um baixo potencial redox e, conseqüentemente, preserva uma maior frescura aromática e cor vibrante.

Ao longo da estabilização, clarificação e filtração, a adição de **EnartisTan SLI** ajuda a consumir o oxigénio dissolvido, respeitando o perfil organolético do vinho e aumentando a frescura. Ao engarrafamento, **Citrostab rH** desempenha a mesma função.

Para a estabilização tartárica do vinho, o uso de **Zenith Uno** como alternativa à estabilização por frio ou outras técnicas subtrativas minimiza o risco de oxidação.



