

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
	Nutrifer AROM PLUS	30 g/hL	Nutrifer AROM PLUS	20 g/hL	Nutrifer AROM PLUS	30 g/hL	Nutrifer 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	Nutrifer ADVANCE	20 g/hL	Nutrifer ADVANCE	20 g/hL	Nutrifer ADVANCE	20 g/hL	Nutrifer 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.



