



## Safado Rosado 2022

Emanuel Frutuoso verdeelt zijn tijd tussen surfen en wijn maken. Zijn wijnen zijn dan ook net als hijzelf helemaal doordrongen van de Atlantische oceaan. Emanuel vinifieert zeer puur en probeert zo de ziltige en afkoelende invloed van de oceaan maximaal in zijn wijnen tot uitdrukking te brengen.

|                 |                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producent       | Emanuel Frutuoso (Safado)                                                                                                                                                                           |
| Regio           | Lisboa                                                                                                                                                                                              |
| Volume          | 75.0 cl.                                                                                                                                                                                            |
| Druivenras      | Tinta Roriz                                                                                                                                                                                         |
| Drinking window | 2025-2028                                                                                                                                                                                           |
| Alc.            | 12.0%                                                                                                                                                                                               |
| Vinificatie     | Bij aankomst in de kelder wordt de druiven meteen geperst waardoor de primaire aroma's optimaal behouden worden en de kleurextractie beperkt is. De gisting gebeurt op houten vaten van Franse eik. |
| Rijping         | 1 jaar op vat                                                                                                                                                                                       |

18,40 €