



AR Touriga Nacional

Colheita 2015

Classificação Vinho Regional Alentejano

Tipo Tinto

Variedades Touriga Nacional

Tipo de Solos Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos

Garrafas produzidas 6.300 unidades

Características

Prova

Cor acentuada, aroma a compota de fruta vermelha, com notas de chá, encorpado, volumoso e com um final prolongado

Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C
Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de pelo menos 6 meses de estágio em garrafa

Longevidade prevista

8 anos.

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C

Análise

Álcool : 14% p/v, Acidez Total: 5,4 g/L Acido Tartárico
pH: 3,5, Açúcar Residual: 2,5 g/L

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C e com humidade relativa perto dos 60%

