

UVAS

100% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

Os nossos vinhos Enóloga representam unicidade e a melhor expressão qualitativa de cada ano.

A Touriga Nacional é a nossa casta tinta principal e é natural que seja esta a dar origem à nossa mais fina expressão de vinho tinto.

Este vinho é o resultado da "Atenção Máxima" que a nossa enóloga, Maria Vicente, presta a cada vinho e, neste caso, a cada barrica.

A nossa melhor Touriga Nacional foi cuidadosamente selecionada e depois fermentada em depósitos de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma maturação suave em barricas de carvalho francês de 500 litros durante 12 meses. Um belo exemplo de poder contido. Frutos vermelhos e pretos profundos unem-se de forma harmoniosa num vinho elegante e cheio de textura.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Um vinho tinto refinado como este merece ser acompanhado pelos melhores cortes de carne vermelha. Enóloga Tinto é o par perfeito para lombo de borrego selado ou lombo de veado, bem como para uma belíssima peça de striploin Wagyu A5.

**MINIMAL INTERVENTION
MAXIMUM ATTENTION**

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.

NATURALMENTE



POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Bebe-se muito bem desde o lançamento e continuará a desenvolver-se de forma magnífica ao longo dos próximos quinze anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13%
Ácido Tartárico: 5.9g/L
pH: 3.6
Açúcar Residual: 2g/L