

CASTAS

100% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

A casta Touriga Nacional, tal como a Syrah e Aragonês é frequentemente associada à produção de vinhos tânicos poderosos. No entanto, consegue também apresentar um lado mais macio. São as características picantes e aromáticas da Touriga que fazem da variedade algo especial.

As melhores uvas da nossa Touriga Nacional são escolhidas manualmente antes de serem pisadas a pés em lagares tradicionais de pisa de pedra. O vinho é posteriormente amadurecido em aço inoxidável e envelhecido em barricas de carvalho francês de 500l durante 12 meses.

Altamente estruturado e com aromas a frutos vermelhos picantes com um fim de boca fino e preciso. A Touriga Nacional na sua versão mais elegante.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Um vinho com esta delicadeza é a combinação perfeita para aves, patos, codornizes ou faisão. A sua estrutura delicada também permite combinar bem com peixes gordurosos como salmão ou atum. Dito isto, é também uma alegria bebê-lo sem acompanhamento. Saúde!

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Este vinho continuará a melhorar em complexidade nos próximos 10 anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12%
Ácido Tartárico: 5.9g/L
pH 3.6
Açúcar Residual: 2g/L

**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.