

CASTAS

100% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

Uma casta que se encontra por todo o país, esta variedade adapta-se bem à região do Tejo. O seu amadurecimento é mais tardio e comporta-se bem em temperaturas mais quentes.

As melhores uvas são escolhidas e maceradas a baixa temperatura antes de serem pisadas a pé em lagares tradicionais de pisa de pedra. Posteriormente o vinho fica 3 meses no Ovoide - depósito poroso em forma de ovo - para permitir micro-oxigenação. 30% deste vinho envelheceu por 4 meses em barricas novas de carvalho francês.

Aos olhos, um roxo intenso e vibrante, na boca ameixa, amora e especiarias.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

O vinho ideal para churrasco e carnes vermelhas grelhadas, assim como para pratos mais complexos e molhos com base de tomate.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Pronto a beber, deve ser consumido nos primeiros 5 anos após o engarrafamento.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.5%
Ácido Tartárico: 6.3 g/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.