

FIRMAMENTO

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

2020



Região : Douro, Cima Corgo

Classificação : Doc Douro | **Tipo :** Tinto

Casta : Touriga nacional, Touriga Franca e Sousão

Área Vinha : 15 ha | **Solo :** Xistoso | **Exposição :** Norte

Vinificação :

Vindima manual em pequenas caixas sendo feita uma seleção criteriosa na vinha e à entrada da adega, seguida de uma pisa mecânica em lagar de granito e, durante 2 dias são promovidas a maceração e o início de fermentação. O lote estagia 30 % em barricas de carvalho francês de 225L durante 18 meses e, estagia 7-8 meses em garrafa para o blend perfeito.

Notas de prova :

O nariz com um carácter harmonioso, complexo e elegante assume notas de fruta vermelha misturando-se com ligeiras nuances florais e algumas notas de urze. Na boca assume uma frescura e complexidade, evidenciando-se os taninos de forma elegante.

O vinho tem um final de boca longo e suave.

Harmonização :

A sua harmonização é ideal com queijos e carnes vermelhas, embora pouco condimentadas. Deve ser decantado 1 hora antes de ser servido, a uma temperatura de 17 - 18º C .

Engarrafamento : 01/02/2023 | **Produção :** 13226 (grf)

Álcool : 14 % volume | **Acidez Total :** 5,2 g/L (ácido tartárico)

Açúcares : 0,6 g/L (glucose, frutose e sacarose) | **pH :** 3,66

Enólogo : Constantino Ramos

Embalagens :

Capacidade Garrafa (l) . 0,75

Dimensões (mm) . Ø 75,6 x 301 | Peso (kg) - 1,2

Código de barras EAN (grf) . 5600708681010

Caixa Dimensões (mm) . 301 x 229 x 154

Peso (kg): 7,7 | Numero garrafas . 6

Código de barras ITF (cx) . 15600708681000