

Touriga Nacional 2007

Casa de
**SANTA
VITÓRIA**

Tipo: Tinto
Região: Alentejo
Class.: Regional Alentejano
Clima: Mediterrânico
Solo: Xisto-argiloso
Castas: Touriga Nacional (100%)

Análise: Teor Álcool: 14%
Acidez Total: 5,4 gr/l
pH: 3,58
Açúcares Red: 1,6 g/l

Vinificação:

Vindima manual e selecção das melhores uvas na adegas.
Maceração a frio durante 4 dias e fermentação alcoólica a 26°C em lagares.
A fermentação maloláctica foi feita em barricas novas de carvalho francês, onde estagiou mais 14 meses.

Cor: Granada

Prova: Aroma intenso a flor de laranjeira e fruta madura, notas de café, tabaco e especiarias. Na boca é complexo, encorpado e de final prolongado.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C

Consumo: Imediato ou no decurso dos próximos 10 anos
a uma temperatura de 16 - 18°C

Gastronomia: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

