

FICHA TÉCNICA

Classificação:	D.O.C.
Região:	Bairrada
Castas:	100% Touriga Nacional
Tipo de vinho:	Tinto
Ano de colheita:	2010
Menção facultativa:	-
Quantidade produzida:	3.200 garrafas
Enólogo/Winemaker:	Osvaldo Amado
Aspecto:	Límpido
Cor:	Granada intensa com abundantes tons violáceos.
Aroma:	Nuance de notas florais, ameixa preta seca, uva passa e frutos do bosque macerados. Ligeiras notas de tostados e especiarias.
Sabor:	Complexo, macio e harmonioso. Distinção para a nobreza dos taninos resultantes do estágio em barricas novas de Carvalho Francês. Termina volumoso, envolvente e muito elegante.
Processos de vinificação:	Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, com fermentação alcoólica a 28°C.
Maturação:	Estágio de 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês tosta média e 12 meses de maturação em garrafa.
Longevidade do vinho:	7 a 10 anos.
Sugestão de consumo:	Excelente para acompanhar com pratos á base de carnes vermelhas gralhadas ou com molhos, caça de pelo ou penas e queijos bem estruturados.
Temperatura de consumo:	18°C
Observações:	Manter a garrafa deitada para conservar as suas características.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico:	14 % Vol.
pH:	3,60
Acidez total:	5,8 g/L
Açúcares Totais:	< 4,0 g/L

