

Q U I N T A D O
MONDEGO

FAMILY OWNED WINERY

Clarity · Purity · Transparency



Touriga Nacional

Ano: 2022

Castas: 100% Touriga Nacional

Região: DOC Dão

Vinificação: Vindima manual no ponto ótimo de maturação. Esmagamento e desengace suave. Maceração com adição de dióxido de carbono em cuba fechada e baixa temperatura durante 24h. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox durante 10 dias a 16-18°C com remontagens suaves. Prensagem suave a meio da fermentação da fermentação alcoólica. Fermentação Malolática em cubas de aço inox. Remontagens frequentes durante 6 meses com levantamento das borras

Notas de Prova: Cor rubi-violeta. No aroma notas de fruta como framboesa, mirtilo, toque de pimenta vermelha e eucalipto. Muito floral, aroma de bergamota e flor de laranjeira. Ataque suave, fresco e muito frutado. Taninos redondos e de grande suavidade.

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 16° C e 18°C. Acompanha pratos de carne vermelha, caça, aves, queijos.

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 12,8%

pH: 3,64 | **Acidez Total:** 5,02 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 1,2 g/L

Valor Calórico: 77 kcal/100 mL / 321kj/100mL

Produção: 4997 garrafas | **Alergénios:** Sulfitos

Produção Integrada.

Apto para Veganos.

Sem produtos de origem Animal.