

Joana da Cana Tinto



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Rui Manuel da Silva Franco**

Marca: **Joana da Cana**

Certificação:

Castas: **Sauvignon, Touriga Nacional**

Solo:

Revista VINHO Grandes Escolhas, maio 2018 (pág. 30), descreve o vinho: “Lote de Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah. Cor rubi bastante concentrada. Aroma de ameixa e mirtilo, com sugestões de aneto e violetas. Franco e direto na boca, com tanino presente e acidez equilibrada.”; sendo considerado um dos vinhos do mês, “bom, sólido e bem feito bebe-se com prazer”, com pontuação 15,5.

NOTA DE PROVA

Vivo e equilibrado na boca, com taninos finos e elegantes notas florais.

Final prolongada, com uma harmoniosa nuance a frutos do bosque. Deverá ser consumido à temperatura de 16-18°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14,0%

Acidez total: 5,10 meq /L

Acidez volátil: 0,90 meq /L

Ph: 3,90

Açúcares totais: 0,6 g/L

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE