

## Touriga Nacional Reserva Tinto



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Casa Agrícola Paciência, Lda.**

Marca: **Paciência**

Certificação:

Castas: **Touriga Nacional**

Solo: **Franco-Arenoso**

### VINIFICAÇÃO

Esmagamento com desengace total. Fermentação em ânfora à temperatura de 23 °C com macerações

durante cerca de 2 semanas. Estágio de 6 meses em barrica de carvalho francês prévio ao engarrafamento

#### NOTAS DE PROVA

Cor granada, aroma de fruta negra, cereja preta e ginja, com algum floral característico da casta Cheio na boca, com notas confitadas e taninos suaves bem casados com a barrica

#### GASTRONOMIA

Carnes condimentadas, pratos de caça, cabrito e picanha Queijo da Serra e doçaria tradicional Portuguesa.

#### DETALHES TÉCNICOS

Capacidade 75 cl

Grau Alcoólico 14

Acidez Total 4,69 g/l

Açúcares redutores LQ 0,6 g/l

Dióxido de enxofre 200 mg/Kg

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**