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 ºC 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