

ADEGA DE PENALVA TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 28-30°C, com maceração prolongada.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano e engarrafamento ao fim de 16 meses.

NOTAS DE PROVA

Rubi intenso, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios da casta, frescura de boca e final longo.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar o cabrito assado em forno de lenha.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,6

