

# CASA DA ATELA TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**

Touriga Nacional

**O VINHO**

Proveniente de vinha com 73 anos de idade, em solos pobres e bem drenados.

**VINIFICAÇÃO**

Este vinho fermentou cerca de 75% em pequena cuba de inox e outros 25% do lote em barricas de 500 litros usadas, teve "batonnage" durante 120 dias.

**NOTAS DE PROVA**

Com cor salmão e aromas bem definidos de frutos vermelhos e pequenas bagas com algumas notas frescas de menta, apresenta boca fresca e equilibrada, com acidez moderada, bom volume e boa complexidade final.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 5,94 g/L | **pH:** 3,31 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

