MURGAS TOURIGA FRANCA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS
Touriga Franca

VINIFICAÇÃO
Desengace total e fermentação durante 8 dias em cubas de inox. A fermentação malo-láctica foi ainda feita em cubas seguindo parte do vinho para barricas

NOTAS DE PROVA
Murgas Touriga Franca é feito a partir das uvas da vinha do arneiro, em Bucelas, em solos calcários numa encosta exposta a oeste. De cor rubi, mostra aromas de framboesa e groselhas frescas, physalis, envolvidos em notas de pimenta roa e bosque. A boca é envolvente, com taninos muito suaves mas estruturantes. Termina longo e muito sério reunindo os atributos dos grandes vinhos tintos da região

SERVIR / DESFRUTAR
Particularmente agradável para acompanhar uma refeição com uma entrada, pratos de carne ou por si só, em qualquer ocasião.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,7 | **Açucares Totais:** 1 g/L

MURGAS
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA
Bucelas

LISBOA | BUCELAS
COLARES

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt