

# QTª VALE DE FORNOS TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito.

**ESTÁGIO**

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 12 Meses.

**NOTAS DE PROVA**

Com uma grande elegância de aro-mas, destaca-se as notas de fruta preta e especiarias (pimenta branca). Na boca é macio e aveludado, com um final fresco e persistente.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 15% | **Acidez Total:** 4,80g/l | **pH:** 3,45

