



TOURIGA NACIONAL

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Tinto

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Touriga Nacional

Ano de Colheita | 2019

Vinificação | Vindima manual e seleção manual das uvas. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 26°C em lagares. Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês, onde fez a fermentação malolática.

Notas de prova | Aspeto límpido e cor rubi intenso e concentrada. Aroma intenso a flor de laranjeira e fruta madura, café e de especiarias. Na boca é encorpado e complexo com final de prova longo.

Sugestões de Consumo | Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça e peixe assado. Consumir já ou guardar até 10 anos.

Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 14%

Acidez Total | 5,5g/L

PH | 3,78

Açúcares residuais | 2,0g/L

Enologia | Patrícia Peixoto

Distinções:

Ouro - Fórum dos Enólogos 2021

Prata – Concurso Mundial de Bruxelas 2020

Ouro – Mundus Vini 2020

Prata – Concurso Nacional de Vinhos 2019



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt