



Andreza Touriga Nacional/Touriga Franca

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca.

Ano: 2016

Vinificação: Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34° para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas; fermentação alcoólica com controlo de temperatura (24-26°C), remontagens ligeras

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Vermelho granada

Aroma: Floral em aromas como a bergamota e o manjerico da Touriga Nacional; mirtilo e amora preta da Touriga Franca

Envelhecimento: 1/3 do vinho estagiou em barricas de carvalho francês novo durante 12 meses.

Boca: Na boca é muito elegante e estruturado

Boca (final): Final de boca persistente onde regressam as notas de fruta madura

Pratos: Acompanha cozinha mediterrânica, pastas, queijos de pasta mole

Álcool: 13.5%

Acidez: 5.4 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.59

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

