



Meia Lua Tinto

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca.

Ano: 2015

Vinificação: Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°C para tirar proveito das enzimas endógenas naturais; inoculação com leveduras seleccionadas; fermentação alcoólica por um período mínimo de 10 dias a 22°-24°C.

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Rubi intenso

Aroma: Aromas intensos de amora negra e mirtilo

Boca: Destacam-se as notas florais da Touriga Nacional, a frescura da Touriga Franca, o calor da Tinta Barroca e as especiarias da Tinta Roriz.

Boca (final): Longo e persistente

Pratos: Ideal para acompanhar Cozinha Mediterrânea e queijos de pasta mole

Álcool: 13.5%

Acidez: 4.2 gr/L

Açúcar Residual: 0.6 gr/L

pH: 3.73

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](#)

