



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
A D E G A

Madre de Água Touriga Nacional 2011

CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

TIPO

Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2011

PROVA

Da distinção e sofisticação que originou este vinho criado a 580m de altitude, resulta uma cor rubi onde se destaca o seu aroma a especiarias, fazendo sobressair na boca as frutas maduras e as margaças. Estabilizou em barricas de carvalho nacional, origem das notas de tosta, conferindo-lhe a sua complexidade aliada a uma acidez equilibrada. Possui taninos polidos mas com corpo engrandecendo a riqueza sensorial ao ser consumido.

VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional com maceração prolongada em cubas inox com temperaturas de fermentação controlada de 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses, seguido de estágio em cuba de Inox, e posterior repouso em garrafa.

ANÁLISES

Teor de álcool: 14% v/v
Acidez Total: 5,5g/L em ácido tartárico
pH: 3,72
Açúcares residuais: 1,2g/l

SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C, a acompanhar pratos de carnes e caça.

CONSERVAÇÃO

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%.

PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR:

Madre de Água, Lda.
6920-651 Vinhó Gouveia

RÓTULO

