



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
A D E G A

Madre de Água Touriga Nacional 2016

CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

TIPO

Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2016

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 francês, 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 e posterior repouso em garrafa.

ANÁLISES

Teor de álcool: 14% v/v
Acidez Total: 5,82g/L em ácido tartárico
pH: 3,48
Açúcares residuais: 0,8g/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%.

ÉNOLOGO

Eng. Paulo Nunes

RÓTULO

