



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
A D E G A

Terras Madre de Água Touriga Nacional 2019

CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

TIPO

Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2019

PROVA

Apelativo no aroma complementado com toques florais a ameixa e cereja preta, frutos do bosque e algumas notas de chocolate preto, compõem este sumptuoso vinho monovarietal de Touriga Nacional. Na boca apresenta taninos fortes e predominantes que enriquecem a degustação ao conferir-lhe corpo, qualidade e persistência.

VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional com maceração prolongada em cubas de inóx com temperaturas de fermentação controlada de 26°C.

ANÁLISES

Teor de álcool: 14 % v/v
Acidez Total: 6,02 g/L em ácido tartárico
pH: 3,53
Açúcares residuais: 1,0g/l

SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C, podendo acompanhar pratos de caça, sobremesas, chocolates e café.

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

ENÓLOGO

Eng. Paulo Nunes

RÓTULO

