



MADRE DE ÁGUA
SERRA DA ESTRELA

Madre de Água Touriga Nacional 2017



REGIÃO REGION

Sub-Região Serra da Estrela
Sub-Region Serra da Estrela

DENOMINAÇÃO APPELLATION

Dão DOP

TIPO DE SOLO SOIL TYPE

Granítico
Granitic

CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO VINIFICATION

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.

Vinified by the traditional process with prolonged maceration in stainless steel vats with controlled fermentation temperatures of 26°C. Stage in French oak barrels for 9 months and subsequent rest in bottle.

ESTÁGIO PHASE

100% em barrica de carvalho francês
100% in French oak barrels

ÉNOLOGO WINEMAKER

Paulo Nunes

NOTAS DE PROVA TASTING NOTES

Um vinho com um aroma intenso frutado e floral, notas tostadas. Sabor complexo, taninos suaves com um final prolongado e inspiradoramente elegante.

A wine with an intense fruity and floral aroma, toasted notes. Complex flavour, soft tannins with a prolonged finish and elegantly inspiring.

TEMP. DE SERVIR SERVING TEMP

16 C° - 18C°

CONSERVAÇÃO CONSERVATION

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

Lying bottles in a cool, dark place, between 12 and 13°C and humidity relative close to 60%.

PARÂMETROS ANALÍTICOS ANALYTICAL PARAMETERS

Álcool <i>Alcohol</i>	14% Vol.	Açúcar <i>Sugar</i>	0,8g/L	Acidez <i>Acidity</i>	5,82g/dm ³	Ph	3,48
--------------------------	----------	------------------------	--------	--------------------------	-----------------------	----	------