



SANGUINHAL TOURIGA NACIONAL RESERVA 2021

CLASSIFICAÇÃO | IG Lisboa Reserva

TIPO | Tinto

COLHEITA | 2021

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO | Obtido a partir de uvas da casta Touriga Nacional, completamente desengaçadas e fermentadas a uma temperatura controlada, 25°-27°C. A maceração pós-fermentativa decorreu durante 15 dias.

ENGARRAFAMENTO | Após 18 meses de estágio em barricas de carvalho francês, sendo depois engarrafado.

COR | Cor vermelha intensa.

AROMA | Aromas a fruta madura, notas florais e ligeiro aroma tostado proveniente da madeira.

PROVA | Na boca é macio, jovem, elegante e encorpado.

FINAL DE BOCA |

Tem um final vivo, embora longo e aveludado.

CONSUMO | Imediato ou nos próximos 5 anos.

GASTRONOMIA |

Ideal para acompanhar queijos e carnes vermelhas. Servir a uma temperatura de 16°-18°C.

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 13,5%
Acidez total - ND g/L em ácido tartárico
pH - ND
Açúcar - ND g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD** |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 020 397

ITF caixa | 1 560 2507 020 394

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Paleta | 100

Nº Fiadas por Paleta | 4

Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE | Rolha de Cortiça



ASIA WINE CHALLENGE
2023 - GOLD



REVISTA PAIXÃO PELO VINHO
MUITO BOM



MUNDUS VINI
OURO



AWC VIENNA
OURO



CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES - PRATA