

# ASTRONAUTA TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Aníbal José Coutinho e Vera Moreira

## CASTAS

Touriga Nacional

## VINIFICAÇÃO

O Astronauta foi vinificado em cuba inox na presença de madeira de carvalho americano.

## ESTÁGIO

Depósitos inox

## NOTAS DE PROVA

Escuro e violáceo, notas intensas de fruta vermelha, chocolate e especiarias. Caráter varietal de bergamota cítrica e violeta. Boca sucrosa e carnuda, muito longa, com taninos vivos, salivantes. Este vinho guarda bem durante 5 a 7 anos. Acompanha tachos tradicionais como feijoada ou tripas. Feliz na presença de bifes e nacos com molhos variados. Servir a 18 °C

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% vol

## PRÊMIOS

A colheita 2016 ganhou medalha de Ouro no Berliner Wein Trophy.

Revista de Vinhos 16/20.

Revista Grandes Escolhas 16,5/20 (selo Boa Escolha)

A colheita 2015 ganhou medalha de Ouro no Sélections mondiales des vins Canada.

A colheita 2015 ganhou uma prova cega no programa de televisão

'Imperdíveis' [https://www.youtube.com/watch?v=1NaI9Fv43\\_A](https://www.youtube.com/watch?v=1NaI9Fv43_A).

Revista de Vinhos 16/20

