

MAR SALGADO TOURIGA NACIONAL & SYRAH

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e esmagadas logo após chegada à adega. Fermentação efetuada em cubas de inox com controlo de temperatura a 25°C e maceração prolongada.

ESTÁGIO

Estágio em madeira de Carvalho Francês durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho tinto de cor rubi fechado. Aromas a fruta madura com densidade e frescura, mirtilos, notas ligeiras a especiarias e um toque de chocolate negro a ligar o conjunto complexo e delicado. Na boca é frutado com taninos presentes, mas macios. Final longo e delicado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,65 g/L | **pH:** 3,47



Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt