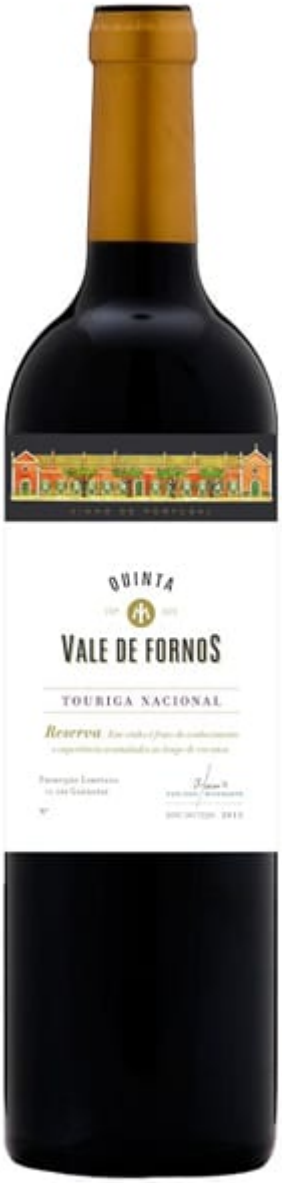
QTª VALE DE FORNOS
TOURIGA NACIONAL



REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

CASTAS
Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito.

ESTÁGIO
Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 12 Meses.

NOTAS DE PROVA
Com uma grande elegância de aro-mas, destaca-se as notas de fruta preta e especiarias (pimenta branca). Na boca é macio e aveludado, com um final fresco e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 15% | **Acidez Total:** 4,80g/l | **pH:** 3,45

abegoaria

TEJO