



## ALMA GRANDE



**Vinícola:** Caves Velhas

**Vindima:** 2008

**Variedade:** Touriga Nacional 100%

**Terroir:** Douro- DOC - Portugal

### Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 6 meses;
- Rotulagem.

### Análise sensorial

**-Visão:** Coloração vermelho grená intensa e de aspecto límpido.

**-Olfato:** Aroma intenso de compota de frutas vermelhas como cereja, manteiga, pimenta preta e nuances de baunilha.

**-Paladar:** Em boca é frutado, bem estruturado, picante e com final persistente.

**Consumo:** 16º a 18ºC.

**Harmonização:** Massas com molhos condimentados, queijos fortes, carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça de pêlo ou de pena.

### Lauda Analítico

**Álcool:** 13,5%

**Acidez Total:** 5,6 g/l de ácido tartárico

**pH:** 3,5

*Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.*