

[http://www.dalpizzol.com.br/produtos\\_detalhes.php?id=16&categoria=1](http://www.dalpizzol.com.br/produtos_detalhes.php?id=16&categoria=1)



## ***Dal Pizzol - Vinhos Touriga Nacional 2011 (750ml 6un)***

### **Origem da Cepa:**

Touriga Nacional é uma variedade antiga e muito admirada em Portugal na Região do Vinho do Porto e também na região do DÃO onde origina vinhos encorpados e muito apreciados.

A Touriga Nacional contribuiu muito na melhoria dos vinhos finos de Portugal, no recente movimento que resultou na transformação e modernização daquela vitivinicultura. Este fato repercutiu no mundo vitivinícola e motivou sua introdução no Rio Grande do Sul onde repetiu sua performance do país de origem.

A excelência desta cepa portuguesa, cujos vinhos já eram apreciados pela família Imperial à sua época em Portugal; e em vista também do ótimo vinho que dela resultou aqui no Brasil, a Dal Pizzol Vinhos Finos decidiu, humildemente, associar-se às homenagens e comemorações dos 200 Anos da chegada ao Brasil do Imperador D. João VI e sua corte, apresentando este vinho especial da casta TOURIGA NACIONAL, para também brindar este acontecimento importante e marcante para ambas as nações co-irmãs; Brasil e Portugal

### **Elaboração:**

Ao atingirem o ponto ideal de maturação, as uvas são colhidas, desengaçadas e esmagadas. A partir destas, obtemos o mosto que é fermentado em contato com as cascas por um período de 04 a 06 dias, a uma temperatura controlada em torno de 23 a 25°C. Desta maneira conseguimos uma coloração intensa, maior extração de taninos, o que resultará numa melhor estrutura no vinho. Este vinho amadureceu por um período de 10 meses em tanques de inox, é estabilizado, filtrado e engarrafado e permanece em média 3 meses descansando, antes de ser liberado para comercialização.

### **Características do vinho:**

Vinho de cor vermelha rubi com reflexos violáceos, aroma fino de frutas vermelhas como amoras e mirtilos, flores silvestres. De paladar persistente harmônico, bom volume de boca, com taninos evoluídos e elegantes.

### **Recomendações gastronômicas:**

Acompanha pratos condimentados, carnes vermelhas, caças, bacalhau, massas, embutidos, defumados, queijos e patês.

### **Temperatura de serviço:**

Bom para servir na temperatura de 15 a 20 °C.

Gradação Alcoólica 13 % vol.

Foram elaborados 10.000 litros deste vinho.

*Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa Porto Alegre, 13/09/2012.*