

http://www.anaimport.com.br/quinta_fontenova.html



QUINTA DA FONTE NOVA Fuseiro Touriga Nacional

Variedade: 100% Touriga Nacional

Procedência: DOC Douro

Elaboração: Tradicional do Douro com pisa á pé de homens e manual, maceração em lagares de cimento por 5 a 6 dias.

Envelhecimento: 12 meses em barricas francesa e americana

Álcool: 14 GL

Açúcar : 2,6 g/l

Apresentação: Garrafas de 750ml

Colheita: Manual

Notas de Degustação: Cor rubi, muito aromático, concentrado de frutas vermelhas e notas de baunilha. Sabor encorpado, envolvente com taninos de madeiras firmes, mas bem ligados, com final na boca longo e persistente. Acompanha muito bem assados e pratos condimentados.

*Prova da safra 2006 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*