



ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt

SENSES TOURIGA NACIONAL 2013



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xisto



Óscar
Gato



- 100% Touriga
Nacional



Estágio de
9 meses em
barrica



- Carnes vermelhas
- Borrego
condimentado
- Queijo de pasta mole



Consumir a
16-17°C



Consumir já
ou guardar
até 6 anos



Embora recente no Alentejo, esta importante casta do património varietal português, já provou produzir uvas de excelente qualidade, nesta região sul do país. As vinhas com a presença da casta Touriga Nacional, têm aumentado nos últimos anos. As uvas foram selecionadas através de rigoroso controlo de maturação. Na adega, após a vindima manual e o cuidadoso transporte, as uvas foram desengaçadas e fermentaram com maceração completa em lagar de inox, com temperatura controlada a 25°C, seguida de fermentação maloláctica em cubas de inox. Para ganhar maior complexidade e estrutura equilibrada, o vinho estagiou nove meses em barricas novas de carvalho francês e cerca de quatro meses em garrafa.



Aspetto límpido, cor violácea carregada.



Boa intensidade aromática, a compota e notas florais de violetas.



Sabor macio, equilibrado na acidez, com taninos a frutado maduro e frutado silvestre, com especiarias em sintonia, persistentes no final de prova.



Teor Alcoólico: 14% Vol. - Acidez Total: 5,70 g/L - pH: 3,50
SO2 Total: <100 mg/L



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por paleta.



Senses Touriga Nacional 0,75 L
Senses Touriga Nacional Cx de 6 x 0,75 L

5602154242487
65602154242489

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 - 18°C) e de humidade relativa (50 - 80%).

Safra 2013. Prova no Vinhos do Alentejo 2015, em 14/09/2015.