

Herdade São Miguel

Touriga Nacional

Classificação
IG Alentejano

Colheita
2012

Castas
Touriga Nacional

Solo
Argilo - Xistoso

Vinificação

Vindima mecanica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22-28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação malolática em cuba inox com aduelas de carvalho frances.



Notas de Prova

Cor: Rubi com reflexos violetas.

Aroma: Aroma complexo de frutos do bosque, flores brancas e trufas bem integrados com notas de chocolate e tostados.

Paladar: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.

Acompanha

Comida mediterranea em geral, pasta, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

Estágio

9 meses em barricas de carvalho frances

Análise Sumária

Álcool: 14%

Acidez Total: 5,4g/l

pH: 3,62

Acidez Volátil: 0,68g/l

Disponível em

0,75

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos

Herdade de São Miguel, Apartado 60 7170-999
Redondo Portugal

Tel (+351) 266 988 034
Tel (+351) 266 988 035

info@herdadesaomiguel.com
www.herdadesaomiguel.com

Safra 2012. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.