

<https://www.cordilheiradesantana.com.br/vinho-tinto/>



CORDILHEIRA DE SANT'ANA RESERVA ESPECIAL TOURIGA NACIONAL 2014

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Touriga Nacional é um vinho cuja vinificação é feita de forma tradicional, com temperatura de fermentação controlada entre 22 a 26°C por 8 dias; macerado durante 12 dias; envelhecido 80% em barris de carvalho francês durante 15 meses. Tendo em vista seu teor de taninos, estima-se que possa ser guardado por até 15 anos. É um vinho inconfundível, de forte personalidade. Impressiona pela cor intensa e pelos aromas florais, com predominância para violeta, frutos silvestres maduros e resinosos. Na boca, os taninos são poderosos e robustos, mas ao mesmo tempo delicados, finos e elegantes. Se harmoniza perfeitamente com risotos de funghi e de carnes, leitão assado, pato ao molho de damascos, aves e caças em geral cozidas no molho, além de queijos como cream cheese e gorgonzola. Também se harmoniza com alcachofras, salada de palmitos e figos maduros. Temperatura de serviço: em torno de 18°C a 20°C.

Safra 2014. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.