



Vinha do Rosário - Touriga Nacional 2017 Regional Península de Setúbal



CASTAS Touriga Nacional

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinhas situadas em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 4 meses em madeira francesa 50% e americana 50%.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor granada/rubi, concentrado, rico em taninos presentes de boa qualidade, muito complexo e denso na boca, com aromas a lembrar frutos vermelhos muito maduros, compota e algum floral típico da casta muito bem conjugado com a madeira que lhe dá um toque de baunilha. Final de boca e persistente e prolongado.

TEOR ALCÓOLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.02 g ácido tartárico/dm³

PH 3.70

Açúcar Residual 4.1 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem todos os pratos de carne, queijos e enchidos.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Safra 2017. Jantar em 23/07/2019. Vindouro/Rootstock.