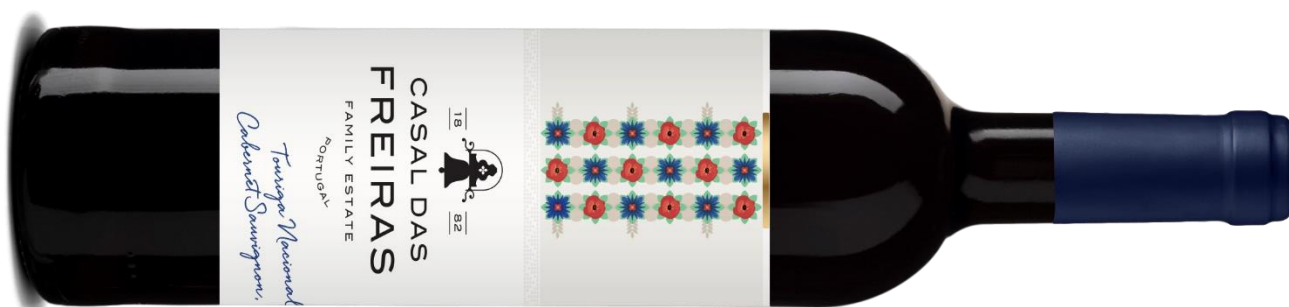


QTA CASAL DAS FREIRAS TOURIGA NACIONAL & CABERNET SAUVIGNON 2016



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: As uvas colhidas à mão são totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. Vinificação em cubas de aço inoxidável, com maceração prolongada e em temperatura controlada, com remontagens regulares. Estágio parcial do lote em barricas de carvalho francês, seguido de um período mínimo de 6 meses em garrafa.

Notas de Prova: Deste casamento de castas resulta um vinho com corpo forte e de cor intensa, vibrante de acidez e taninos, que vinca os perfis comuns de frutos pretos, como a amora, mirtilo e cassis, ampliado com notas de menta, e aprimorado ainda com a presença dos aromas florais a violetas tão características da Touriga Nacional.

Tipo: Tinto

Castas: Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

Enologia: José Vidal & Teresa Nicolau

Região: Tomar - Tejo, Portugal

Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 4,41 g/L

Açúcar Redutor: 0,5 g/L

Vinification: Handpicked grapes are totally destemmed and softly crushed. Vinified in stainless steel tanks, with a prolonged period of maceration, at controlled temperature with frequent plunging of the cap. It's partly matured in French oak barrels, and finally remains a further 6 months in the bottle.

Tasting Notes: This marriage results in a full-bodied wine, with intense color, vibrant in acidity and tannins, creating the common dark fruit profiles, such as blackberry, blueberry and cassis, enhanced with notes of mint, and refined with the presence of Touriga's typical floral aromas of violets.

Type: Red

Grape Varieties: Touriga Nacional and Cabernet Sauvignon

Winemaking: José Vidal & Teresa Nicolau

Region: Tomar - Tejo, Portugal

Alcohol: 14%

Total Acidity: 4,41 g/L

Reducing Sugar: 0,5 g/L