

HERDADE DOS LAGOS TOURIGA NACIONAL 2017



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Vindima manual feita nas horas frescas da manhã. Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Prensagem suave e 8 meses de envelhecimento em tanques de inox e 10% em barricas de carvalho francês, tratamento suave durante a vinificação e estabilização natural do frio antes do engarrafamento.

Notas de Prova: Cor vermelho rubi, vinho jovem com notas florais e frutos vermelhos, boca harmoniosa com frutos e taninos muito bem integrados.

Castas: Touriga Nacional

Enologia: Carsten Heinemeyer

Região: Alentejo, Portugal

Teor Alcoólico: 13,9%

Acidez Total: 5,5 g/L

Açúcar Residual: 0,6 g/L

Vinification: Manual harvest done in the cool hours of the morning. Fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature. Soft pressing and 8 months of aging in stainless steel tanks and 10% in French oak barrels, gentle treatment during winemaking and natural cold stabilization before bottling.

Tasting Notes: Ruby red color, young wine with floral notes and red fruits, harmonious mouth with very well integrated fruits and tannins.

Grape Varieties: Touriga Nacional

Winemaking: Carsten Heinemeyer

Region: Alentejo, Portugal

Alcohol: 13,9%

Total Acidity: 5,5 g/L

Reducing Sugar: 0,6 g/L