

ADEGA DE SILGUEIROS TOURIGA NACIONAL 2014



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Fermentação em cuba horizontal de pás internas durante 9 dias a temperatura controlada. Estágio em barrica de Carvalho Francês durante 10 meses.

Notas de Prova: Vinho de cor grená muito intenso, com aromas de fruta de bosque e rosmaninho. Na boca é equilibrado, longo e muito persistente.

Tipo: Tinto

Castas: Touriga Nacional

Enologia: Miguel Oliveira

Região: Dão - Silgueiros, Portugal

Teor Alcoólico: 13,3%

Acidez Total: 5,87 g/L

Açúcar Redutor: 1,5 g/L

pH: 3,55

Vinification: Fermentation in a horizontal vat for 9 days at controlled temperature. Aged in French oak barrels for 10 months.

Tasting Notes: Very intense garnet colored wine, with aromas of forest fruit and rosemary. In the mouth it is balanced, long and very persistent.

Type: Red

Grape Varieties: Touriga Nacional

Winemaking: Miguel Oliveira

Region: Dão - Silgueiros, Portugal

Alcohol: 13,3%

Total Acidity: 5,87 g/L

Reducing Sugar: 1,5 g/L

pH: 3,55