

VINHO TINTO | RED WINE MALANDRA TOURIGA NACIONAL 2019



FICHA TÉCNICA | TECHNICAL SHEET

Vinificação: A vindima é noturna de forma a manter a integridade física e aromática dos bagos. A fermentação ocorre a temperatura controlada com posterior estágio em barrica de carvalho francês no mínimo 8 meses

Notas de Prova: De cor rubi e aroma bem frutado, com o toque floral característico desta casta. Na boca, sente-se suavidade, elegância e ligeira acidez, culminando num final longo e harmonioso

Vai bem com... Queijos, Massas e Carne de Vitela ou Cabrito

Castas: Touriga Nacional

Região: Alentejo, Portugal

Enologia: António Ventura e Alberto Capitão

Teor Alcoólico: 14,5%

Acidez Total: 5,2 g/L

Açúcar Residual: 3,1 g/L

Vinification: The grapes are picked during the night in order to maintain the physical and aromatic integrity of the grapes. Fermentation takes place at controlled temperature with subsequent aging in French oak barrels for at least 8 months

Tasting Notes: Ruby colour and fruity aroma, with the characteristic floral touch of this variety. In the mouth, it feels smooth, elegant with a slight acidity that ends in a long and harmonious aftertaste

It goes well with... Cheese, Pasta and Veal or Kid Meat

Grape Varieties: Touriga Nacional

Region: Alentejo, Portugal

Oenology: António Ventura and Alberto Capitão

Alcohol Content: 14,5%

Total Acidity: 5,2 g/L

Residual Sugar: 3,1 g/L