



NOTA DE PROVA

O vinho combina fruta madura com tabaco balsâmico, grafite, e cacau. Floral, com notas de tomilho e urze. Muito complexo, elegante, e harmonioso.

Longos e resistentes

GASTRONOMIA

Carne de caça, cordeiro assado, guisados, e carnes ricas em molhos. Queijos duros e fortes

CONSUMO: 16 °C.



FICHA TÉCNICA

TOURIGA NACIONAL GRANDE RESERVA 2021

CASTAS

Touriga Nacional

TERROIR

Solos franco-arenosos e calcários. Vinha orientada a sul. Situada a apenas 2000 metros do mar e com forte exposição ao vento norte de Monchique.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual e nocturna. As uvas passam por desengace, esmagamento, delastage e fermentação a uma temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR DE ÁLCOOL **ACIDEZ TOTAL**

15,00% 5,40 g/L

PH **AÇUCAR RESIDUAL**

3,89 0,70g/L

ENOLOGIA:

João do Ó Marques

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148