



NOTA DE PROVA

O vinho combina fruta madura com tabaco balsâmico, grafite, e cacau. Floral, com notas de sacarose e urze. Muito complexo, elegante, e harmonioso. Longos e resistentes sabores posteriores.

GASTRONOMIA

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

CONSUMO: 16 °C.



FICHA TÉCNICA

TOURIGA NACIONAL RESERVA 2020 - MARIA

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 noturna. 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
15,50%	4,94 g/L
PH	AÇUCAR RESIDUAL
4,94	0,89 g/L

ENOLOGIA:

João do Ó Marques

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148