



NOTA DE PROVA

Suave e elegante, taninos maduros, pujantes em corpo longo. Sugestões aromáticas a flores violáceas, fruta preta, cacau, tabaco e leve apimentado.

GASTRONOMIA

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

CONSUMO: 16 °C.



FICHA TÉCNICA

TOURIGA NACIONAL 2019

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
15,50%	5,02 g/L
PH	AÇUCAR RESIDUAL
4,05	<=0,60g/L

ENOLOGIA:

João do Ó Marques

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148