

## Terras do Demo Touriga Nacional Bruto

### IDENTIFICAÇÃO

<b>Produto</b>	Vinho Espumante Rosado “Terras do Demo Touriga Nacional Bruto”.
<b>Classe</b>	VEQPRD.
<b>Região</b>	Távora-Varosa.
<b>Produtor</b>	Cooperativa Agrícola do Távora.
<b>Engarrafamento</b>	Directamente da cave do produtor.

### FACTORES DE QUALIDADE

<b>Clima</b>	Temperado Continental (temperaturas entre os 15 e os 19 °c, 65 a 75% de humidade relativa e uma precipitação de 150mm no Inverno e de 15mm no Verão.
<b>Solos</b>	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metamorfozados.
<b>Castas</b>	Touriga Nacional.

### VINIFICAÇÃO

<b>Tecnologia</b>	Sistema de “Bica aberta”, com decantação e fermentação a baixas temperaturas e controladas. Fermentação em garrafa a baixas temperaturas, remuage manual e dégorgement por acção do frio.
<b>Estágio</b>	Em garrafa

### CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

<b>Aspecto</b>	Límpido.
<b>Bolha</b>	Fina e Persistente.
<b>Côr</b>	Olho de Perdiz.
<b>Aroma</b>	Intenso, primoroso e floral.
<b>Paladar</b>	Fresco e muito frutado com prolongado final.

### RESENHA ANALÍTICA

<b>Sobrepresão</b>	Entre 6,3–6,8 bar a 20 °c.
<b>Teor alcoólico</b>	Entre 11,5–12,5 % Vol.
<b>Acidez total</b>	Entre 6–5,5 g/l em ac. tartárico.
<b>PH</b>	Entre 2,80–3,10 a 20 °c.

### COMPORTEAMENTO EM GARRAFA

<b>Maturação e Envelhecimento</b>	Vinho com uma evolução lenta, com arredondamento dos picos do frutado a partir dos 12 meses, seguindo-se a fase de pré-ene-lhecimento, aromas mais complexos.
-----------------------------------	---

### INDICAÇÕES RECOMENDADAS

<b>Consumo</b>	Acompanhamento de mariscos, ostras, peixes, aves e carnes brancas.
<b>Serviço</b>	Acondicionar a garrafa à temperatura de 5 °c.
<b>Conservação</b>	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco.

