

Sanguinhal

Touriga Nacional

2014

Classificação	Vinho Regional Lisboa
Tipo	Tinto
Colheita	2014
Clima	Mediterrânico
Castas	Touriga Nacional
Vinificação	Obtido a partir de uvas da casta Touriga Nacional completamente desengaçadas e fermentadas a uma temperatura controlada de 25-26°C. A maceração pós-fermentativa decorre durante 15 dias.

Engarrafamento	Estagia durante 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo depois engarrafado.
Cor	Cor vermelha intensa.
Aroma	Aroma a fruta madura com notas florais.
Prova	Na boca é macio, jovem, elegante e encorpado.
Final de boca	Tem um final vivo, embora longo e aveludado.
Consumo	Consumir já ou deixar evoluir na garrafa.
Gastronomia	Excelente para acompanhar queijos e carnes vermelhas. Deverá ser servido a uma temperatura de 17-18°C.

Análise	Teor alcoólico	13,5 %
	Acidez total	5,11 g/l em ácido tartárico
	pH	3,64
	Açúcar	<LQ=06

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem		0,750 l
	EAN garrafa	5602507020397
	ITF caixa	5602507050431

Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	99
	Nº Fiadas / Palete	9
	Nº Caixas / Fiada	11

Vedante Rolha de Cortiça

