

Munda Touriga Nacional 2015

Castas

100% Touriga Nacional

Vinificação

Vindima manual no ponto ótimo de maturação

Esmagamento e desengace suave

Fermentação em cubas de aço inox durante 8 dias a 25°C

Fermentação Malolática e estágio em barricas de carvalho francês durante 18 meses (75% novas)

Ligeira filtração antes do engarrafamento

Prova

Cor violácea profunda.

Aromaticamente muito intenso e exuberante, com notas florais, violeta e especiarias, tudo isto bem casado com notas de chocolate e baunilha da madeira. Ataque suave, elegante e delicado. Os taninos a sentirem-se apenas no fim, muito discretos e bem domesticados.

Final é elegante e persistente.

Acompanha

Carnes vermelhas

Enchidos

Queijos

Temperatura de serviço 15 -17°C.

Análises

Teor alcoólico 14,2 %

pH 3,67

Acidez Total 5,22 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 1,2 g/L

Produção 5.801 garrafas

45 Magnum's

