



Munda Touriga Nacional

Ano: 2016

Castas: 100% Touriga Nacional

Região: DOC Dão

Vinificação: Vindima manual no ponto ótimo de maturação. Esmagamento e desengace suave. Maceração a frio durante 24 horas. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox a 20-22°C e prensagem suave no fim da fermentação alcoólica. Após prensagem e decantação é feita a transfega para barricas de 500L de carvalho francês usadas durante 18 meses (60% novas). Filtração suave antes do engarrafamento.

Notas de Prova: Cor violácea profunda. No nariz notas de florais, violeta e especiarias, tudo isto bem casado com notas de chocolate, tabaco e baunilha. Ataque suave, elegante e delicado. Bom volume de boca e com taninos discretos e domesticados. Final elegante e persistente.

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 16° C e 18°C. Acompanha pratos de carne vermelha, enchidos e queijos.

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 14,9%

pH: 3,87 | **Acidez Total:** 4,33 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 1,4 g/L

Valor Calórico: 77 kcal/100 mL / 321kj/100mL

Produção: 8847 garrafas 0,75L | **Alergénios:** Sulfitos
43 garrafas 1,5L

Produção Integrada.
Apto para Veganos. Sem produtos de origem Animal.