



## TOURIGA NACIONAL

**País** | Portugal

**Região** | Alentejo

**Clima** | Mediterrânico

**Solos** | Xisto-argiloso

**Tipo** | Tinto

**Classificação** | Regional Alentejo

**Castas** | Touriga Nacional

**Ano de Colheita** | 2018

**Vinificação** | Vindima manual e seleção manual das uvas. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 26°C em lagares. Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês, onde fez a fermentação malolática.

**Notas de prova** | Aspeto límpido e cor rubi intenso e concentrada. Aroma intenso a flor de laranjeira e fruta madura, café e de especiarias. Na boca é encorpado e complexo com final de prova longo.

**Sugestões de Consumo** | Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça e peixe assado. Consumir já ou guardar até 10 anos.

Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

**Teor Alcoólico** | 14%

**Acidez Total** | 5,7g/L

**PH** | 3,74

**Açúcares residuais** | 1.89g/L

**Enologia** | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

### Distinções:

Prata – Concurso Mundial de Bruxelas 2020 (Colheita 2016)

Ouro – Mundus Vini 2020 (Colheita 2016)

Prata – Concurso Nacional de Vinhos 2019 (Colheita 2016)



**Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial**

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

[www.santavitoria.pt](http://www.santavitoria.pt)