

Terras de Mogadouro Touriga Nacional

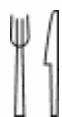
Terras de Mogadouro

Vinho Tinto, Trás-os-Montes, 2019, 75cl



Vinificação e Estágio

Vindima manual. Desengace. O mostro permanece em contacto com as películas para extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica ocorre a uma temperatura nunca acima de 24°C para reter todos os aromas de fruta fresca. Após a fermentação alcoólica é armazenado em cuba inox até concluir a fermentação malolática, após a qual é trasfegado para estágio em barrica.



Harmonização

Gastronómico, acompanha pratos de carne, perfeito com posta mirandesa na brasa, feijoada à transmontana, vagens secas e carnes com tempero.



Nota de prova

De cor rubi intensa e profunda. Aromas exuberantes de fruta vermelha a lembrar amoras e morangos, com um recorte floral de rosas secas. Na boca explosão de fruta fresca com notas de chocolate negro, taninos elegantes, bem casados com a frescura a permitem um final de boca intenso, longo e persistente.



Teor Alcoólico

15%



Informações logísticas

Europalete com 99 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.3

EAN: 560061777507

Formatos disponíveis (cl): 75

