

TERRAS DE STO ANTÓNIO

TOURIGA NACIONAL



Produzido a partir de uvas seleccionadas da casta Touriga Nacional. Cor rubi profunda, aroma com notas florais bem presentes pela fruta madura. Corpo envolvente, aveludado e com taninos finos.

Produced from selected grapes of the Touriga Nacional variety. Deep ruby color, floral notes by ripe fruit. Surrounding body, velvety and with fine tannins.

Ano de Colheita: 2018

Vintage Year

Tipo: Tinto

Type: Red

Castas: Touriga Nacional

Grape Varieties

Teor Alcoólico: 14%

Alcohol Content

Ph: 3,74

Acidez Total: 5,34 g/l

Total Acidity

Solo: Origem granítica de textura franco-arenosa

Soil: Granite origin with a loamy-sandy texture

Vinificação: Vindima manual, desengace total, maceração pré-fermentativa durante 48 horas a 15°C. Fermentação a temperatura controlada de 25°C. Envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano durante 9 meses.

Vinification: Manual harvest, total destemming, pre-fermentative maceration for 48 hours at 15°C. Fermentation at a controlled temperature of 25°C. Ageing in French and American oak barrels for 9 months.

Enólogo: Jaime Murça & António Campos

Winemaker

