

TERRAS DE STO ANTÓNIO

TOURIGA NACIONAL



Vinho produzido na Quinta de Santo António a partir de uvas selecionadas da casta Touriga Nacional. Cor rubi intensa, aroma com notas florais bem presentes, fruta madura. Corpo envolvente, aveludado e com taninos finos.

Wine produce at Quinta de Santo António from selected Touriga Nacional grapes. Intense ruby color, aroma with present floral notes and ripe fruit. Surrounding body, velvety with fine tannins.

Ano de Colheita: 2019

Vintage Year

Tipo: Tinto

Type: Red

Castas: Touriga Nacional

Grape Varieties

Teor Alcoólico: 14%

Alcohol Content

Ph: 3,70

Acidez Total: 5,44 g/l

Total Acidity

Solo: Origem granítica de textura franco-arenosa.

Soil: Granite origin with a loamy-sandy texture.

Idade das Vinhas: 30-40 anos

Age of vines: 30-40 years

Vinificação: Vindima manual, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Vinification: Manual harvest, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature.

Estágio: Envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

Age of vines: Ageing in French and American oak barrels for 12 months.

Engarrafamento: Maio 2023, 2.500 litros.

Bottling: May 2023, 2.500 litres.

Enólogo: Jaime Murça & António Campos

Winemaker

