

CAVES S^{ÃO} JOÃO BAGA & TOURIGA NACIONAL

COLHEITA 2015

Região

Castas

Touriga Nacional (60%) e Baga (40%)

Vinificação

Uvas criteriosamente selecionadas de duas grandes castas Portuguesas, criadas em duas regiões vitivinícolas de excelência, foram cuidadosamente vinificadas pelo processo clássico de curtimenta completa. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 8 meses em pipas de carvalho francês. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda.

Aroma

Intenso, fresco e complexo a pequenos frutos negros, especiarias, vegetal seco, bergamota e tostados da barrica.

Sabor

Volumoso, fresco e estruturado. Possui grande persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.): 13,0

Acidez volátil (g acético/l):

Acidez total (g tartárico/l):

pH:

Extracto seco total (g/l):

Açúcares totais (g/l):

SO₂ Total (mg/l):

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

10/15 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, queijos de pasta mole e caça, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

