



CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Prensagem de uvas inteiras, seguida de uma defecação do mosto durante 24 horas; fermentação em cubas de inox, com inoculação de LSA e controlo da temperatura. Todo o processo tem atenção a minimizar as oxidações.

SUGESTÕES

Acompanha bem pratos leves, saladas e marisco.

NOTA DE PROVA

De nariz delicado, a pureza da fruta transparece, com um toque mineral, elegante e leve, com uma acidez refrescante.

ANÁLISES

Álcool: 12,5%

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75L
Garrafa por caixa: 6
Caixas por Palete: 84
Caixas por Fiada: 12/7 Fiadas

EAN – 5607299312248 ITF –