

Munda Touriga Nacional 2014

Castas

100% Touriga Nacional

Vinificação

Vindima manual no ponto óptimo de maturação

Esmagamento e desengace suave

Fermentação em cubas de aço inox durante 8 dias a 25°C

Fermentação Maloláctica e estágio em barricas novas de carvalho francês durante 18 meses

Ligeira filtração antes do engarrafamento

Notas de Prova

Cor violácea profunda. Aromaticamente muito intenso e exuberante, com notas florais, violeta e especiarias, tudo isto bem casado com notas de chocolate e baunilha da madeira. Ataque suave, elegante e delicado. Os taninos a sentirem-se apenas no fim, muito discretos e bem domesticados. Final é elegante e persistente.

Temperatura de serviço 15 -17°C.

Análises

Teor alcoólico 14,2 %

pH 3,71

Acidez Total 5,44 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 1,1 g/L

Produção

7.800 garrafas

