

## Quinta do Mondego 2013

### **Castas:**

90% Touriga Nacional

5% Tinta-Roriz

3% Alfrocheiro

2% Jaen

### **Vinificação**

Vindima manual conjunta das 4 castas

Fermentação em cubas de aço inox a temperatura inferior a 25°C

Fermentação Maloláctica em cubas de aço inox

12 meses em barricas usadas de carvalho francês

Filtração tangencial antes do engarrafamento

### **Prova**

Cor ruby profunda.

Aromaticamente muito intenso, fruta madura e alguns florais e um perfil de conjunto muito atrativo.

O ataque suave e muito elegante com sabor a fruta preta, eucalipto e muita frescura. Balsâmico. Persistente.

Enorme aptidão gastronómica.

### **Acompanha**

Assados de forno

Caça

Enchidos

### **Análises**

Teor alcoólico 12,8%

pH 3,77

Acidez Total 4,83 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 0,9 g/L

### **Número de Garrafas**

9,945 garrafas

