

# Mondeco Touriga Nacional 2021

## **Castas**

100% Touriga Nacional

## **Vinificação**

Vindima manual no ponto óptimo de maturação

Esmagamento e desengace suave.

Maceração com adição de dióxido de carbono em cuba fechada a frio durante 24h

Fermentação alcoólica em cubas de aço inox durante 8 dias a 18-20°C com remontagens suaves.

Prensagem suave antes do fim da Fermentação alcoólica.

Fermentação Malolática em cubas de aço inox.

Remontagens frequentes durante 6 meses para levantamento das borras

## **Prova**

Cor vermelha rubi,

No aroma notas de fruta como framboesa, mirtilo, toque de pimenta vermelha e eucalipto. Muito floral, aroma de bergamota e flor de laranjeira.

Ataque suave, fresco e muito frutado. Taninos redondos e de grande suavidade.

## **Acompanha**

Sozinho

Massas

Tapas

Charcutaria

Pratos leves de carne vermelha

Sardinha e conservas

**Temperatura de serviço** 16-18°C

## **Análises**

Teor alcoólico 12,3%

pH 3,56

Acidez Total 4,81 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 0,8 g/L

