



Quinta do Escudial DOC Dão Touriga Nacional

Colheita 2015

Região Dão

Castas Touriga Nacional 100%

Notas de Vindima

A vindima 2015 provou ser um excelente ano para vinhos, com uvas sãs, muito equilibradas e bem maturadas

As uvas provêm de uma única parcela da quinta e foram colhidas manualmente, seguindo um rigoroso processo de escolha.

Durante todo o processo de fermentação é realizada a pisa a pé em lagar aberto, para uma maior extração dos compostos fenólicos. Após o processo de fermentação o vinho estagia durante 34 meses em cuba de inox e 10 meses em garrafa.

Análises Analíticas

Álcool 14,0%; pH 3,89; TA 5,63g/L

Notas De Prova

Cor

Púrpura.

Aroma

O vinho exibe aroma de frutos escuros como groselha preta, mirtilo, ameixa preta combinado com um toque floral de violeta e bergamota.

Palato

Na boca o vinho é encorpado e fresco, desdobrando-se em múltiplas camadas de fruta negra. Taninos elegantes em perfeita harmonia com a acidez equilibrada que lhe confere frescura e longevidade.

Nível de Consumo

Vinho com grande potencial para envelhecimento em garrafa.