

GANDARADA

TOURIGA NACIONAL

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Dão

Ano de Colheita • Vintage

2020

Classificação • Classification

DOC

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

Vinificação • Vinification

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com temperatura controlada a 23°C. Maceração suave.

Long fermentation with gentle maceration, in order to extract the maximum potential from this magnificent grape variety.

Estágio • Ageing

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou 3 meses em barricas usadas.

After the malolactic fermentation, the wine aged for 3 months in used barrels.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,3 gr/l

pH: 3,65

Cor • Colour

Rubi brilhante • Bright ruby

Aroma

Exuberância marcada pela fruta vermelha e toque floral da Touriga Nacional.

Exuberance marked by red fruit aroma and a floral hint typical of Touriga Nacional.

Prova • Palate

Vinho suave, confirma a fruta encontrada no aroma com uma agradável sensação de frescura e taninos presentes mas elegantes.

Medium-bodied and smooth, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness sensation and elegant tannins.

Final de Boca • Tasting Note

Muito suave e agradável. • Very smooth and pleasant.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu

Prémios • Awards

GOLD - Portugal Wine Trophy 2022

GOLD 95pts - IWC 2022



Certificado • Certified

