
Marca		Acidentado
Tipo		Tinto
País.Região		Portugal / DOC Douro
Ano		2023

Casta	Touriga Nacional Touriga Franca
Solo	Xistoso

Vinificação

Vindima manual. Na chegada à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo para depósitos em inox com controlo de temperatura, onde se faz a fermentação, que normalmente dura cerca de 2 a 3 semanas a 24°C. Durante este período em que o vinho está em contacto com as massas, são feitas 2 remontagens por dia. Após o final da fermentação, as massas são prensadas e estagia sobre borras finas durante um ano em cubas de inox. Após o enchimento faz um estágio de 6 meses em garrafa.

Grau	14,5% vol
ac total	5,60g/L
pH	3,63

Notas de Prova

Cor rubi intenso, algumas notas violáceas.
Aroma intenso a fruta preta madura. Na boca é muito volumoso, confirmando a fruta do aroma.
Final de boca muito longo.

Harmonização

Acompanha perfeitamente cabrito ou borrego assado no forno e carnes de caça.



Capacidade	750ml
Nº Garrafas	3.800
Rolha	Cortiça
	Vegan
