

Adega Cooperativa de



Silgueiros

Marca:	Morgado de Silgueiros
Tipo:	Tinto
Ano de Colheita:	2017
Castas:	100% Touriga Nacional
Classificação	Touriga Nacional
Produtor:	Adega Cooperativa de Silgueiros, CRL
Enólogo:	Miguel Oliveira
Álcool (% vol):	14
Acidez Total (g/l-ác. Tart.):	5,8
pH:	3,55
Açúcares Residuais:	1,0
Vinificação:	Em cubas de inox durante 9 dias, a temperatura controlada
Estágio	Em barrica de carvalho francês durante 10 meses
Cor:	Violácea Opaca
Aroma:	Aroma discreto ao início, após agitação percebem-se as notas florais características da Touriga, bouquet com alguma complexidade e fruta preta madura. Bem harmonizado com as notas de chocolate da madeira.
Sabor:	Ataque elegante e delicado. Taninos fazem-se sentir apenas no fim, de forma graciosa.
Final de boca:	Longa persistência
Temperatura aconselhada (°C):	16º - 18ºC
Indicações gastronómicas:	Carnes vermelhas condimentadas, queijo curado velho
Consumo/longevidade	Agora e durante mais 5 anos
Armazenagem recomendada:	Em ambiente com luminosidade reduzida e com estabilidade térmica
Garrafa-Capacidade (l):	0,75
Código de barras EAN (grf):	5603155121153
Palete (euro)	
Caixas por palete:	96
Caixas/fiada:	12
Nº de fiadas:	8
Caixa-dimensões (cm)	28x18,5x31
Nº de garrafas:	6
Uso pretendido do produto	Consumo moderado a maiores de idade, exceto por grávidas e lactantes. Não deve ser consumido por pessoas intolerantes e alérgicos ao SO ₂
Contém alergénicos	SO ₂
Condições de transporte:	Transporte subcontratado devidamente higienizado, ao abrigo da luz e com estabilidade térmica

