

## Herdade de São Miguel

### TOURIGA NACIONAL 2019

#### ANO VITÍCOLA

Embora de pequena produção, 2019 foi um ano de excelência no Alentejo. O Inverno foi frio com alguma chuva. A Primavera e Verão foram amenos e secos. Durante a maturação as noites frias e secas permitiram atingir níveis de maturação fenólica perfeitos.

#### COLHEITA

2019

#### CASTAS

Touriga Nacional

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox com aduelas de carvalho francês.

#### ESTÁGIO

9 meses em barricas de carvalho francês

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.

AROMA: Aroma complexo de frutos do bosque, flores brancas e trufas bem integrados com notas de chocolate e tostados.

PALADAR: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14,5 %

Acidez total | 5,3 g/l

pH | 3,78

Acidez volátil | 0,69 g/l

#### ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

#### PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.