

ENCOSTAS DE XIRA

FICHA TÉCNICA ENCOSTAS DE XIRA TOURIGA NACIONAL 2017

Castas **Touriga Nacional (100%)**

Tipo de Solo **Argilo - Calcáreo**

Vinificação **Desengace total. Fermentação alcoólica em lagar, seguida da fermentação maloláctica em depósito inox. Estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 10 meses. Foi engarrafado sem recurso a qualquer filtração pelo que poderá vir a apresentar algum depósito em garrafa.**

Análises **Álcool - 14,5% vol.
Acidez total - 5,27 g/L
pH - 3,84
Açúcares Totais - < 1,5 g/L
Dióxido Enxofre Total - 36 mg/L**

Nº Lote: **LT1914203**

Sugestão de Serviço **Servir a 16º, consumir a 18º**

Sugestão de Consumo **Com pratos de carne condimentados.**

Nota de Prova **Fiel à casta, carregado com frutas negras, maduras, cruzado com notas florais e madeira premium, onde estagiou mais de 6 meses. Com tempo no copo, revela paladar profundo, rico em taninos finos e final longo e persistente.**

Enologia **João Passarinho e Mário Louro**



Produzido e Engarrafado por:
**Município de Vila Franca de Xira
Praça Afonso de Albuquerque, nº 2
2600-093 Vila Franca de Xira**

