



LIBERWINES
BR



BOSSA TOURIGA NACIONAL

2022

Uva: 100% Touriga Nacional

Amadurecimento: 8 meses em madeira.

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 16°C a 18°C

Vinícola: Hermann

Enólogo: Anselmo Mendes

Origem: Pinheiro Machado - Serra do Sudeste/RS



Notas de Prova: Apresenta coloração profunda e límpida. No nariz, destacam-se aromas de frutas negras maduras, harmonizados com delicados toques florais de lavanda e violeta, além de nuances de baunilha. Em boca, revela bom volume, acidez refrescante e taninos maduros, culminando em um final longo, persistente e frutado.



Técnica de Vinificação: Colheita manual com alto nível de maturação. Desengace total e vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Períodos de maceração com as cascas que variam de 8 a 15 dias. Fermentação malolática e amadurecimento de 8 meses em madeira.



Harmonize com: Filé mignon ao molho madeira e ravioli recheado de carne.