



QUINTA DE SANT'ANA TOURIGA NACIONAL



2020 Lisboa, Portugal Quinta de Sant'ana mafa Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Álcool	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Acidez	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Taninos	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Corpo	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

14%

UVAS

100% Touriga Nacional

AROMAS



Violetas



Eucaliptos



Amoras



Mirtilo

ORIGEM

O terroir de Lisboa combina solos argilo-calcários, influência atlântica e um clima mediterrâneo moderado, originando vinhos frescos, equilibrados, aromáticos e de grande expressão.



AMADURECIMENTO

18 meses em barricas usadas de carvalho francês.



COMO FOI FEITO

As uvas selecionadas, colhidas à mão, chegam à adega em caixas de 20kg. Todas as uvas são desengaçadas e esmagadas suavemente. As uvas são cuidadosamente transportadas num elevador de correias para os "Balseiros" tronco-cónicos para a fermentação, onde fermentam por 1 mês com remontagens por bomba e uma longa maceração pós-fermentativa.



HARMONIZAÇÃO



Carnes vermelhas



Massas