



# Espumante Touriga Nacional

## Descrição:

Este espumante é produzido a partir da casta Touriga Nacional plantada em vinhas de solos arenoso e argilo-calcário. Vindimado no início de Setembro para manter a acidez e para melhorar a qualidade das uvas que ficam nas videiras para a produção do vinho tinto.

A primeira fermentação ocorreu em inox a uma temperatura que não ultrapassou os 18°C. Após colagem e estabilização, o vinho foi engarrafado no início de Outubro para efectuar a segunda fermentação na garrafa, após a qual faz o *dégorgement*. Tem aroma de violetas e cerejas. Recomendado para combinar com peixe, marisco ou carne assada.

## Parâmetros analíticos:

Álcool:

Acidez total:

Açúcares totais:

