

BACALHÔA TOURIGA NACIONAL

TINTO 2019



DOC DÃO



13,5
%vol



16°C - 18°C



Touriga Nacional (100%)



Granito



12 meses em barricas de 300 lts de carvalho francês e russo



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,58 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m3



Francisco Antunes

PERFIL

As uvas que estão na origem deste vinho que vem agora enriquecer o portfólio de vinhos varietais da Bacalhôa, são originárias da Quinta da Garrida. O perfil deste vinho está directamente ligado ao DNA de uma Touriga Nacional do Dão, que é absoluta e radicalmente diferente de qualquer outra uva desta casta produzida em Portugal. A intensidade e riqueza aromática, o sabor e a frescura mesclados num equilíbrio gustativo e persistente é o que fica na memória de quem degusta este vinho.

NOTAS DE PROVA

Cor violeta profunda, intensidade aromática absolutamente característica da variedade com notas de violetas e frutos silvestres bem maduros mas revelando uma frescura olfactiva bem marcada. Na boca é muito agradável estando em sintonia perfeita com os aromas sentidos. Frescura, corpo, elegância e persistência. É um vinho do Dão com identidade do Dão.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,4

PH: 3,60

SO₂: 107

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Cabrito assado no forno, vitela na púcara, aba de vitela assada .

HISTÓRIA

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela em Vila Nova de Tázem, em plena região do Dão, a Quinta da Garrida distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer. Devido a ser repartida por várias parcelas, os vinhos da Quinta da Garrida são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria uvas que dão origem a vinhos plenos de mineralidade e cheios de frescura.

Revisto em 19/10/2023



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhôa.pt