



ACREDITO NAS NOSSAS CASTAS, NAS SUAS CORES, NOS SEUS AROMAS E SABORES, POR ISSO ELEGI-AS COMO SUPORTE DOS MEUS VINHOS. A MINHA APOSTA É DESENHAR VINHOS COM CASTAS PORTUGUESAS, VINHOS FEITOS COM O QUE É NOSSO, AQUILO DE QUE TODOS NOS ORGULHAMOS.



Paulo Laureano

TOURIGA NACIONAL

D.O.C. ALENTEJO TINTO 2019

CASTAS

Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Seleção cuidada das melhores uvas desta casta. Maceração a frio, seguida de fermentação a 27°C. Maloláctica em barrica e estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

Engarrafamento em 2022 e longo estágio de garrafa, antes de ser colocado no mercado.

NOTA DE PROVA

Granada denso, notas profundas de frutos negros em compota, violetas e alguma bergamota. Especiaria, folha de tabaco e chocolate amargo, complementam o aroma.

Na boca é, elegante, equilibrado, envolvente, com um final marcado por toda a sua riqueza de sabores e aromas.



DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico
Acidez Total
PH

14% Vol.
6,8 g/dm³
3,33

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)
EAN
ITF
Nº Garrafas/Caixa
Nº Garrafas/Paleta
Peso Caixa (Kg)
Volume Caixa (m³)
Nº Caixas/Fiada
Nº Fiadas
Caixas/Paleta

1.380 kg
5600813190414
85600813190410
3
288
4.140 kg
0.007
8
12
96

BY
**PAULO
LAUREANO**