

HERDADE DOS CASARÕES



D I V A I

Touriga Nacional 2020



CASTAS

Touriga Nacional

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento suave das uvas.

Maceração pré-fermentativa a frio (12°C).

Fermentação em lagares com controle de temperatura (25° e 28°C).

NOTAS DE PROVA

Cor violeta concentrado, nariz intenso, floral com notas de frutos pretos. Ataque cheio, encorpado, cheio de aroma, com taninos redondos e boa persistência.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Junho de 2022

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13,5%vol. pH – 3,64. Acidez Total – 5,3 g/l.

Açúcares (Glucose + Frutose) – 0,5g/L

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carne e toda a cozinha mediterrânica.

TEMPERATURA ACONSELHADA

17°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

299x269x184

8 Kg

EAN - 5.600.668.505.135

SCC - 15600668505163