

CAVES SÃO JOÃO BAGA & TOURIGA NACIONAL

VINHO TINTO - COLHEITA 2015

Região

Castas

Touriga Nacional (60%) e Baga (40%)

Vinificação

Uvas criteriosamente selecionadas de duas grandes castas Portuguesas, criadas em duas regiões vitivinícolas de excelência, foram cuidadosamente vinificadas pelo processo clássico de curtimenta completa. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 8 meses em pipas de carvalho francês. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda.

Aroma

Intenso, fresco e complexo a pequenos frutos negros, especiarias, vegetal seco, bergamota e tostados da barrica.

Sabor

Volumoso, fresco e estruturado. Possui grande persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,5
Acidez volátil (g acético/l):	5,64
Acidez total (g tartárico/l):	0,35
pH:	3,41
Extracto seco total (g/l):	28,4
Açúcares totais (g/l):	1,3
SO ₂ Total (mg/l):	58

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

10/15 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, queijos de pasta mole e caça, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

