

MONTE JUDEU

TOURIGA NACIONAL 2018



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REGIÃO	Lisboa
TIPO DE VINHO	Vinho Regional Lisboa - Tinto
CASTAS PREDOMINANTES	Touriga Nacional 100%.
ANO DE COLHEITA	2018
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Desengace parcial e processo clássico de curtimenta (ligeira).
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 26°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	13,89% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	2,4 gr./L
ACIDEZ TOTAL	4,42 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Cor granada carregada, fruta e flores vermelhas a sobressair no aroma. Envolve na boca, apresenta-se bem estruturado com taninos equilibrados.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 16°-18°C de temperatura. Deve ser armazenado em local fresco e seco, distante da luz directa. Recomenda-se para acompanhar pratos típicos da gastronomia portuguesa.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	7.000 Garrafas
TIPO DE GARRAFA	Bordalesa 0,75L
TIPO CAIXAS	6 garrafas
MEDIDA CAIXA	225x153x333mm
QUANTIDADE PALETE	100 caixas
ENGARRAFADOR	Adega Cooperativa de Dois Portos, C.R.L.

Avenida 25 de Abril
2565-206 Dois Portos | Torres Vedras
Tel.: 261 712 150 | Fax: 261 712 156
www.facebook.com/acdoisportos
geral@acdoisportos.com | www.acdoisportos.com

