



## AR Touriga Nacional

**Colheita** 2016

**Classificação** Vinho Regional Alentejano

**Tipo** Tinto

**Variedades** Touriga Nacional

**Tipo de Solos** Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos

**Garrafas produzidas** 6.300 unidades

### Características

#### Prova

Cor acentuada, aroma a compota de fruta vermelha, com notas de chá, encorpado, volumoso e com um final prolongado

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de pelo menos 6 meses de estágio em garrafa

#### Longevidade prevista

8 anos.

#### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C

#### Análise

Álcool : 13,8% p/v, Acidez Total: 5,4 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,64, Açúcar Residual: 0,6 g/L

#### Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C e com humidade relativa perto dos 60%



### Adega Cooperativa de Redondo, CRL

Apartado 26 - 7170 - 999 Redondo

Alentejo - Portugal

Tel. +351 266 989 100 | Fax +351 266 909 137 | comercial@acr.com.pt | www.acr.com.pt