

TACTUS

Tinto 2017

DOC



VINHOS DE FAVAIOS

MARCA | Tactus | REGIÃO | Favaios, Douro
DESIGN. ORIG. | DOC Douro | SOLO xistoso |
ALTITUDE | 400m |
CASTA | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca



INFORMAÇÃO TÉCNICA

| Alc | Vol. 14.00% | Ph | 3.65 | Acidez Total | 4.80gr/L
| Açúcar | 2,6gr/L |



VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Depois de uma criteriosa escolha das castas, estas foram desengaçadas e esmagadas. Fermenta em cubas de inox, onde se procedeu a uma maceração pelicular. Durante 6 dias de fermentação a 28°C foram extraídos os aromas e taninos. Após a fermentação alcoólica e malolática, foi trasfegado para barricas de carvalho francês onde permaneceu durante 6 meses. De seguida foi engarrafado onde estagiou mais 6 meses antes da sua comercialização.



NOTAS DE PROVA

De cor violeta fechado, com notas de baunilha, a frutos silvestres e compota. Na boca apresenta uma boa estrutura e complexidade, com bom volume e taninos persistentes.



CONSERVAÇÃO

Este vinho está pronto a ser consumido. Pode ser conservado em local seco e fresco, evitando luz directa em excesso, durante vários anos.



SUGESTÕES DE CONSUMO

Excelente vinho para acompanhar pratos de carnes, tapas de enchidos, queijos de sabor intenso. Temperatura ideal de consumo 16-18°.

EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

Garrafa 750ml

CX de 6 Garrafas

