

Bridão Colheita Seleccionada Touriga Nacional

País de origem

Portugal

Produtor

Adega Cooperativa do Cartaxo

Região

Tejo

Safra

2016

Videiras

Touriga Nacional

Solo

Argilo-calcário

Colheita

Manual

Vinificação

Esmagamento, maceração prolongada durante 5 dias com controle de temperaturas de fermentação a cerca de 26 °C. Estagio de 6 meses em madeira de carvalho Francês.

Maturação

8 meses em barricas de Carvalho Francês e posterior estágio de 9 meses em garrafa.

Gradação alcoólica

14%

Análise sensorial

Cor granada Intenso. Aromas intenso, frutado com um misto de frutos e flores lembrando cereja, e violetas, evidenciando boa complexidade. Sabor frutado com notas de limonada, macio e equilibrado com um final longo e persistente.

Harmonização

Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelhas e bem condimentadas.

Temperatura de serviço

De 16 a 18 °C

