



São Filipe Touriga Nacional 3Lts

VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

FICHA TÉCNICA



CASTA

Touriga Nacional (100%)

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Vindima em setembro.
Fermentação com temperatura controlada (22 / 24°C).

ENÓLOGO

Jaime Quendera

ANÁLISE QUÍMICA

Teor alcoólico: 14 %; Acidez Total: 5,40 g/l; pH: 3,55

NOTAS DE PROVA

Após estagiar 3 meses em barricas carvalho, surge de cor rubi com notas florais e frutados, destacando igualmente as especiarias. A saborear a 16 ° - 18 °C com pratos de carne brancas e vermelhas e queijos maturados.