

GRACE TOURIGA FRANCA

Ano de colheita:

2017

Classificação:

IGP Algarve

Tipo:

Vinho tinto

Castas:

Touriga Franca

Tipo de solo:

Argilo-calcário

Produção anual:

7.079

Nota de prova:

Vinho escuro opaco, de cor violeta, com aromas de bagas silvestres e giesta. Na boca apresenta notas de fruta vermelha, com notas de especiarias perceptíveis no final. Estrutura delicada, com taninos finos e polidos.

Vinificação:

As uvas são vindimadas manualmente em caixas de 12 kg. São depois arrefecidas até uma temperatura de 5°C e seleccionadas manualmente no dia seguinte, seguido-se o seu desengace e esmagamento. Os processos de maceração e fermentação ocorrem em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 20-24°C, com estágio de 8 meses em barricas novas de carvalho francês.

Prémios:



Alcohol (%/vol)

14,00

Total Acidity (g/L)

5,25

Residual Sugar (g/L)

1,10

pH

3,52