

ENCOSTA DO SOBRAL TOURIGA NACIONAL



Classificação/Denomination: Vinho Regional Tejo/Regional Wine from Tejo

Clima/Climate: Mediterrânico Temperado/Southern mild Mediterranean

Castas/*Grapes*: Com recurso à viticultura de precisão seleccionámos as melhores uvas do ano da casta Touriga Nacional (100%). Estas tem origem nas vinhas dos altos que naturalmente originam produções de pequenas quantidades mas com uma elevada concentração./ *Using the technique of precision viticulture, we selected the best grapes from Touriga Nacional. These grapes, grown at the top of the vineyards in small quantities, are rich and concentrated in flavour.*

Vinificação/*Vinification*: Estágio em barricas de carvalho francês durante um período de 12 meses e envelhecido em garrafa durante 10 meses antes da sua comercialização./ *Aged in French oak barrels for 12 months, and stored for 10 months in the bottle, in our cellars.*

Análise Sensorial / *Tasting Notes*: Cor vermelha intenso, aromas florais e frutados. Na boca revela-se uma Touriga fresca, equilibrada, untuosa, com taninos macios mas presentes, com uma excelente profundidade e final de boca persistente./ *Intense red colour, floral and fruity aromas. A fresh, balanced Touriga with subtle tannins, excellent depth and a persistent finish.*

Consumo/*Serving suggestions*: Deve ser consumido entre os 16°C-18°C./*To be consumed between 16°C-18°C*

Enologia e Viticultura/*Winemaker/Oenologist/Viticulture* : Eng.º Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador: Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal