



MONSARAZ
SINGLE VARIETALS

MONSARAZ TOURIGA NACIONAL
TINTO

Colheita
2020

DENOMINAÇÃO
DOC Alentejo

CASTAS
Touriga Nacional (100%)

VINIFICAÇÃO
Uvas provenientes de talhões selecionados, com maceração pré-fermentativa de 48h, seguida de fermentação a 23-26°C com recurso a remontagem e délestage, maceração total de 15 dias.

ESTÁGIO
Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento o vinho estagia em garrafa durante 3 a 6 meses.

CONSUMO
As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho poderá ser consumido de imediato ou estagiar durante 5 a 7 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C-18°C.

GASTRONOMIA
Acompanha com pratos de carne vermelha, caça e queijos de cura ou meia cura.

ANÁLISES
Grau alcoólico: 15,3% vol.
Acidez total: 5,6 g/l
pH: 3.75
Açúcares redutores: 1,7 g/l

CÓDIGOS
EAN-13: 5601377001161
ITF-14: 15601377001168



NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de aspeto cristalino, cor ruby profundo, aroma floral com notas de violetas, flor de laranjeira, chá preto e frutos silvestres. Macio, intenso e elegante, num conjunto fresco e harmonioso

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L
Garrafas por Caixa: 6
Peso da Caixa: 7,5 kg
Medidas da Caixa: 326 x 153 x 232 mm
Caixas por Palete: 125
Fiadas por Palete: 5
Caixas por Fiada: 25
Peso da Palete: 938 kg
Altura da Palete: 180 cm