

## Segredos de São Miguel

**TOURIGA NACIONAL 2018**

### ANO VITÍCOLA

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de Míldio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com exceção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva.

### COLHEITA

2018

### CASTAS

Touriga Nacional

### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

### RENDIMENTO (TON/HA)

### SOLO

Argilo Xistoso



### VINIFICAÇÃO

Vindima Mecânica durante a noite, desengação total, fermentação em cubas inox com temperatura controlada (21° - 25°) após uma maceração pré-fermentativa de 48h.

### ESTÁGIO

6 meses em barricas de 400L

### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intensa com laivos violetas

AROMA: Aromas de frutos do bosque, flores brancas e trufas bem integrados com notas de tosta e florais.

PALADAR: Boa concentração, especiaria bem presente e boa persistência.

### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14,5 %

Acidez total | 5,6 g/l

pH | 3,66

Acidez volátil | 0,68 g/l

### ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole

### DISPONÍVEL EM

0,75L

### PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.