



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS TINTOS

### VINHO VERDE TINTO TOJEIRA



**Classificação** | D.O.C. Vinho Verde - Escolha

**Tipo** | Tinto

**Colheita** | 2017

**Castas** | Vinhão (70%), Touriga Nacional (10%), Borraçal (10%) e Amarel (10%)

**Solo** | Argilo-xistoso

**Altitude** | 350 m

**Vinificação** | As uvas são colhidas manualmente e parcialmente desengaçadas. A fermentação alcoólica decorre a temperatura controlada entre 22 e 25°C com leveduras selecionadas.

**Cor** | Vermelho rubi

**Aroma** | Complexo com notas de frutos vermelhos e silvestres, violetas.

**Prova** | Fresco, acidez equilibrada, bom volume de boca e final persistente.

**Consumo** | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 10-12°C.

**Gastronomia** | Acompanha a culinária tradicional da região, condimentada. Carnes assadas ou grelhadas.

<b>Análise</b>	Teor Alcoólico	13%
	Acidez Total	7,3 g/L
	pH	3,6
	Açúcares Residuais	1,2 g/L

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso