



CASA DA TOJEIRA

VINHOS TINTOS

TENENTE BERNARDO TINTO



Classificação | Regional Minho

Tipo | Tinto

Colheita | 2017

Castas | Touriga Nacional (50%), Vinhão (50%)

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 granada

Aroma | Elegante e complexo com notas de compota de frutos vermelhos e silvestres e aromas florais.

Prova | Encorpado, com acidez equilibrada, taninos suaves, bom volume de boca e final persistentes.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 12-14°C.

Gastronomia | Acompanha carnes vermelhas, massas, queijos e enchidos.

Análise	Teor Alcoólico	13%
	Acidez Total	6,9 g/L
	pH	3,6
	Açúcares Residuais	1,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso