



MG XXI - Touriga Nacional - 2022

Tipo de Vinho: Tinto.

Ano: 2022.

Castas: Touriga Nacional.

Região: Douro.

Classificação: DOC – Denominação de Origem Controlada.

Produção: 1.000 Garrafas.

Engarrafamento: Agosto 2024.

Clima: Atlântico com influência mediterrânica.

Solo: Xistoso.

Enólogo: Eng. António Narciso.

Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

Teor Alcoólico: 15% Vol.

Vinificação: Escolha manual das uvas na vinha e adegas, seguido de desengace e esmagamento. Fermentação em lagares de granito com pisa a pé para maceração mais cuidada e com controlo de temperatura para melhor expressão aromática da casta e controlar extração.

Estágio: 12 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês de segundo uso para preservar mais a identidade da casta sem muito aporte de madeira.

Cor: Profunda, com laivos violeta.

Aroma: Complexo e intenso, onde se destaca a parte floral típica da casta em conjunto com aromas de fruta madura e notas doces e especiadas, vindas do estágio em barricas. Com o tempo ganhará notas balsâmicas.

Sabor: Com acidez equilibrada, possui taninos maduros bem envolvidos no seu corpo e volume jovem que lhe conferem boa longevidade e potencial gastronómico.

Final de Boca: Longo e persistente com equilíbrio.

Gastronomia: Combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos

Abrir uma hora antes de servir e servir à temperatura de 17°C.

Longevidade: 2040.

