

Tã Sómente Touriga Nacional Reserva 2021

Cor granada intensa, aromas florais e frutos pretos bem casados com algumas notas especiadas, taninos suaves e boa acidez que lhe permite ter grande longevidade.

Intense garnet color, floral and black fruit aromas well married with some special notes, soft tannins and good acidity that allows it to have great longevity.

Vinificação: Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos com curtimentas de duração variável em função da casta, temperatura de fermentação de 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Vinification: Fermentation in stainless steel vats with automatic paddles with tanning of variable duration depending on the grape variety, fermentation temperature of 26°C. Aged in French oak barrels for 12 months.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO **TINTO**
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO **RED**
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Touriga Nacional 100%

15%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 1.2g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.5g/L em ácido tartárico

PH: 3.75

Energia/Energy:
364kJ/87kcal (E/100ml)



Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C, a acompanhar pratos de carne e queijos.

Should be served at 16°C to 18°C, accompanying meat and cheese dishes.

