

ALMA DE LISBOA

Reserva

TOURIGA NACIONAL

A Adega São Mamede da Ventosa está localizada no Concelho de Torres Vedras, a 30 minutos de Lisboa e a 10 minutos do extenso areal da praia de Santa Cruz. Nesta região, de forte paisagem rural e de influência atlântica, destacam-se os vinhos tintos e brancos e, muito em especial, os vinhos leves. Um terroir único, numa terra única.



ORIGEM

Concelho de Torres Vedras - Portugal



CASTAS

Touriga Nacional



SOLO

Argilo calcário



CLIMA

Influência Atlântica

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

0,6 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Médio



VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento das uvas. Fermentação em cubas de aço inox com controle de temperatura a 26°C. Curtimenta clássica com maceração curta. Ocorrência de malolática.

BARRICA

Não



VISUAL

Cor vermelha violeta profunda.



AROMAS

Aromas de frutos vermelhos e pequenas bagas com notas florais, menta e chocolate negro, com algumas nuances de tosta da madeira de estágio.



PALADAR

Boca fresca e intensa, com acidez equilibrada, taninos bem integrados e com boa dimensão. Final de boca com volume e excelente longevidade.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de peixes gordos ou carnes vermelhas ao forno.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.



762

750 ml

EAN 13: 5603427001787

DUN 14: 35603427001788

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,8 kg

Caixa: 24 x 16 x 32 cm

Garrafa: 8 x 8 x 31 cm

Pallet: 30 x 3 = 90 caixas