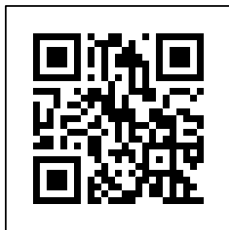


VALL DA NOGUEIRINHA

DOC TINTO 2024



VALLDANOGUEIRINHA.PT

VINHA

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO: Seleção de uvas no corte e transporte em caixas de PVC furadas para melhor arejamento da uva, diretamente para a adega. Vinificação com esmagamento e desengace total. Fermentação em lagar aberto com temperatura controlada. Armazenamento em inox.

ENÓLOGO: Rui Rua Pinto

ANÁLISE QUÍMICA

13,0 % Vol Acidez total: 4,8 gr/l

NOTAS DE PROVA

De cor rubi intensa, aroma frutado e elegante. Vinho de final longo onde os taninos polidos realçam a harmonia, o prazer e o equilíbrio na boca. Aroma a frutos vermelhos bem persistente com final suave. GARRAFA: 0,750 ml, 1500 ml, 3000 ml e 5000 ml