



**PAULO
LAUREANO**

SELECTIO

Touriga Nacional

PAÍS	Portugal
REGIÃO	Alentejo
SUB-REGIÃO	Vidigueira
CLIMA	Mediterrâneo
SOLO	Xisto
TIPO	Tinto
CASTAS	Touriga Nacional
CLASSIFICAÇÃO	DOC ALENTEJO Vidigueira
ANO DE COLHEITA	2013
PRODUÇÃO	4000 Garrafas
ENÓLOGO	Paulo Laureano
VINIFICAÇÃO	Desengacetotal sem esmagamento, fermentado em lagares de inox a 25°C. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês. Maturação barrica durante 12 meses e mais 6 meses de maturação em garrafa
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada
TEOR Alcoólico	14% vol.
ACIDEZ TOTAL	6.2g/dm ³
pH	3.53
AÇUCAR	0.7g/ dm ³
COR	Granada intenso
AROMA	Frutos negros, bergamota, flores com notas de tosta
PROVA	Macio, estrutura marcante, fresco e irreverente
FINAL DE BOCA	Longo e marcante
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 15 anos
GASTRONOMIA	Pratos tradicionais de porco preto, cabrito ou borrego no forno
GARRAFA	Garrafas de 750 mL, 1500 mL
EMBALAGEM	Caixa de madeira de 6 x 750 mL, caixa de madeira de 3 x 750 mL, caixa de madeira de 1 x 1500 mL

