

ALMA DE LISBOA

Grande 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.



DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Portugal



SOLO

Franco argiloso



CASTAS

Touriga Nacional



CLIMA

Influência Atlântica

TIPO

Seco

TEOR ALCÓOLICO

14,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

0,37 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Alto



VINIFICAÇÃO

Uvas desengaçadas e suavemente esmagadas. Maceração pré-fermentativa a frio durante 24/48 horas para potencializar a extração aromática e fenólica. Fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperatura entre 24 e 26°C durante cerca de 10 dias, com remontagens e delestage programados para maximizar a estrutura e complexidade do vinho.

BARRICA

Durante 12 meses em 6 barricas de carvalho francês novas (2 barricas Adour Grand Cru 500 L, 2 barricas Icone Elegance ML 500 L e 2 barricas Grande Reserve Onix 500 L). Após engarrafamento, estágio de garrafa por 12 meses até o lançamento.



VISUAL

Cor rubi intensa.



AROMAS

Frutos vermelhos com ligeiras notas tostadas de madeira, algumas nuances de menta e cânfora.



PALADAR

Na boca revela-se intenso, com taninos pertinentes mas nobres, com notório volume e final longo e de enorme equilíbrio.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de caça, carnes no forno e queijos curados de sabor intenso.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.



26763

750 ml

EAN 13: 5603427002166

DUN 14: 75603427002165

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 1 unidade: 1,75 kg

Caixa: 32 x 9 x 9 cm

Garrafa: 8 x 8 x 31 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa