



# Monte da Capela Touriga Nacional 2018

**Classificação e Região:**  
D.O.C. Alentejo

**Clima e solo:**

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

**Castas:**

100% Touriga Nacional.

**Vinificação:**

Uvas tintas selecionadas da variedade Touriga Nacional. Fermentação em lagar com temperatura controlada a 20°.

**Estágio:**

n.d.

**Engarrafamento:**

n.d.

**Nota de Prova e gastronomia:**

Vinho de cor rubi concentrada, com aroma a frutos vermelhos de compota. Na boca encontra-se muito macio e concentrado.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico: 14%

Ph: 3,79

Acidez Total: 5,5 g/l

Acidez Volátil: 0,76 g/l

Açúcar Total: 0,3 g/l

**Enólogo:**

Alexandra Mendes