



Barca do Inferno Reserva Touriga Nacional 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:
100% Touriga Nacional

Vinificação:
Uvas colhidas a meio de setembro durante a noite. Fermentaram parte em inox e parte em betão. Não se utiliza quaisquer produtos alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Engarrafamento:
18 de agosto de 2023

Estágio:
A maturação é feita 30% em barrica de carvalho francês e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 9 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma elegante e rico em a fruta negra, notas de esteva aparecem no final de prova. Saboroso, termina elegante, intenso e persistente. Muito bom com carnes vermelhas e de aves, soberbo com pratos de caça.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,5%
Ph. 3,50
Acidez Total: 4,80 g/l

Enólogo:
Francisco Macieira