

UDACA Touriga Nacional

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	100% Touriga Nacional
Densidade de Plantação:	4000 pés por hectare
Tipo de Poda:	Cordão duplo, cordão simples e Guyot
Tipo de Condução:	Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./ha):	4 toneladas de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 28° C durante 8 a 10 dias.
Estágio:	12 meses em barricas de carvalho francês, seguindo-se estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,2 % Vol.
Acidez Volátil:	0,43 g/l
Acidez Total:	5,67 g/l
Extratos Secos:	35,2 g/l
Açúcares Redutores:	0,5 g/l
pH:	3,60

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido
Cor:	Vermelha forte com reflexos púrpura.
Aroma:	Apresenta aroma muito complexo e requintado de frutos vermelhos bem maduros aliados a notas violeta e especiarias.
Sabor:	Intenso e aveludado, com boa estrutura de taninos, da casta e do carvalho, que lhe confere numa magnífica evolução na garrafa.
Harmonização:	A acompanhar um cozido à portuguesa, pratos de cabrito e borrego, e pratos de queijos variados

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Borgonha Asia Lua
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	29,40cm x 8,7cm
Tara da Garrafa:	580g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	29,5cm X 25cm X 17,5cm
Peso da Caixa:	8,42 kg
Garrafas por Palete:	528
Caixas por Palete:	88
EAN:	5 601250 105818
IFT Caixa:	15601250105815

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos

Vinho Tinto DOP Dão



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt