

BACALHÔA TOURIGA NACIONAL

TINTO 2021



DOC DÃO



16°C - 18°C



Touriga Nacional (100%)



Granito



12 meses em barricas de 300 lts de carvalho francês e russo (caucasus)



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,58 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m3



Francisco Antunes

PERFIL

Produzido a partir de 100% Touriga Nacional, este vinho estagiou 12 meses em barricas de 300 litros de carvalho francês e russo (Cáucaso). Apresenta o perfil clássico da Touriga Nacional do Dão, distinto do que se encontra noutras regiões de Portugal: elegante, fresco, persistente e com grande identidade.

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor violeta profunda. Aroma intenso e característico da casta, com notas de violetas e frutos silvestres bem maduros, envoltos numa frescura olfativa marcada. Na boca, é equilibrado, elegante e persistente, em perfeita sintonia com os aromas.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,33

PH: 3,53

SO₂: 98

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos tradicionais como cabrito assado no forno, vitela na púcara ou aba de vitela assada.

HISTÓRIA

A Quinta da Garrida, situada em Vila Nova de Tázem, no sopé da Serra da Estrela, foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Localizada em plena região do Dão, distingue-se pela diversidade e autenticidade dos seus vinhos. Dividida em várias parcelas, cada vinha é vinificada separadamente, preservando o carácter único de cada terroir. Os solos graníticos conferem uma mineralidade e frescura muito próprias aos vinhos aqui produzidos.

Revisto em 12/09/2025



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt