

BACALHÔA TOURIGA NACIONAL

TINTO 2022

DOC DÃO



16°C - 18°C



Touriga Nacional (100%)



Granítico



12 meses em barricas de carvalho francês e russo de 300 litros.



75cl



Caixa de 6 garrafas
Peso da caixa: 7,58 kg
Dimensões da caixa (C x L x A): 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume da caixa: 0,014 m³



Francisco Antunes

PERFIL

As uvas que dão origem a este vinho, integrando atualmente a gama de vinhos varietais da Bacalhôa, são provenientes da Quinta da Garrida. O seu perfil está intrinsecamente ligado ao ADN da Touriga Nacional do Dão, absolutamente e radicalmente distinto do da mesma casta cultivada noutras regiões de Portugal. Marcado por aromas intensos e complexos, uma frescura vibrante e um equilíbrio harmonioso entre sabor e persistência, este é um vinho que deixa uma impressão duradoura em quem o prova.

NOTAS DE PROVA

De cor violeta profunda, este vinho revela a inconfundível intensidade aromática da casta, com notas de violetas e frutos silvestres maduros, complementadas por uma frescura vibrante no aroma. Na boca, mostra-se extremamente agradável, refletindo com fidelidade os aromas perçecionados no nariz. Frescura, estrutura, elegância e persistência unem-se em perfeita harmonia. Um verdadeiro vinho do Dão, com a identidade genuína do seu terroir.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 5,34

PH: 3,54

S02: 71

AÇÚCAR SUGAR (G/L AT): 0,6

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Vitela na Púcara (tradicional guisado de vitela cozinhado numa púcara de barro) e aba de vitela assada.

HISTÓRIA

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada nas encostas da Serra da Estrela, em Vila Nova de Tázem, no coração da região do Dão, a Quinta da Garrida destaca-se pela notável diversidade dos vinhos que produz. Dividida em várias parcelas, cada vinha é vinificada separadamente, preservando a autenticidade e o caráter único do seu terroir. Os solos graníticos dão origem a uvas que produzem vinhos marcados pela sua frescura, elegância e um distinto perfil mineral.

Revisto a 05/08/2026



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

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

bacalhhoa.pt

