

# MUNDUS TOURIGA NACIONAL

## TINTO

### PRODUTO PRODUCT

*Mundus Touriga Nacional Tinto*

Vinho Regional Touriga Nacional Tinto  
Red Wine Touriga Nacional

### REGIÃO REGION

Lisboa  
Lisbon

### CAPACIDADE CAPACITY

0,75 L  
750ml

### CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional

### VINIFICAÇÃO VINIFICATION PROCESS

Fermentado à temperatura de 26°C em cuba de inox e em sistema de curtimenta. Após o processo fermentativo este vinho estagia em cascos de madeira de carvalho Francês 9 meses.

Fermentation process at 26°C of temperature in Inox cuvees, with long contact period of solid parts. After the fermentation process the wine remains in French oak 9 months.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS ANALYTIC PARAMETERS

Teor Alcoólico / Alcoholic Degree: 13,5 %  
Açúcares Totais / Total Sugar: ≤ 5 g/L

### EMBALAGEM PACKAGE

Garrafas por caixa / Bottles per box : 6  
Caixas por palete / Cases per pallet : 88  
Caixas por fiada / Cases per row : 11  
Peso por caixa / Weight per case (kg): 8,2  
Caixas por contentor / Cases per container (20"): ~2500

### NOTAS DE PROVA TASTE NOTES

Após cuidada selecção das uvas em algumas parcelas dos viticultores, com recurso à mais moderna tecnologia enológica, produziu-se este vinho exclusivamente a partir da casta **TOURIGA NACIONAL**. Deve ser consumido com moderação, em copo de vidro apropriado e à temperatura de 16°C a 17°C, a garrafa deve ser aberta alguns minutos antes do consumo a fim de exaltar as características organoléticas. Gastronomia – Caldeirada de cabrito e aves no forno.

After thorough selection of the grapes in some parcels of the winegrowers, using the most modern oenological technology, this wine was produced exclusively from the **TOURIGA NACIONAL** variety. It must be consumed in moderation, in an appropriate glass at the temperature of 16°C to 17°C; the bottle must be opened a few minutes before consumption so all the organoleptic characteristics are highlighted. Gastronomy: goat stew and birds in the oven.

EAN

5602523111536

