

FICHA TÉCNICA DO VINHO



Há quem diga que o cão é o melhor amigo do homem e, sem dúvida alguma, a Turra nasce como uma homenagem ao companheirismo, amizade e dedicação. Parte integrante da criação deste vinho — a relação e união, é o sentimento que queremos ligar ao nosso vinho.

Turra tinto provem de uma paixão pela produção de uvas e vinho com mais de 30 anos. A colheita e o transporte da uva é feito de forma rápida da videira para a Adega. Localizadas na região de Celorico de Basto, a mais interior da região dos Vinhos Verdes, esta zona é conhecida pela sua altitude média elevada sendo a influência marítima quase inexistente. Verões quentes e secos e Invernos frios e chuvosos realçam os nossos vinhos de uma forma peculiar.

PONTOS-CHAVE

Vinho constituído maioritariamente por Vinhão tendo também uma percentagem de Rabo de Anho. Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Desengace total. Sem maceração pelicular nem curtimenta para obter um vinho com maior elegância. Transporte do mosto para as cubas feito por gravidade. Clarificação do mosto por frio. Fermentação longa a temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Aroma fortemente frutado com a presença de frutos silvestre (amoras pretas maduras) bem como aromas balsâmicos (folha de eucalipto). Boca com fruta vermelha e silvestre bem vincada com taninos equilibrados e com estrutura. Acidez fresca e direta.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, enchidos e pratos típicos da gastronomia portuguesa como lampreia sarrabulho, cabidela ou cozido à Portuguesa. Deve ser bebido entre 12-14°C.

—

Colheita

2018

Denominação

Vinho Verde D.O.C.

Castas

Vinhão e Rabo de Anho

Produção

3.000

Álcool

12,5% vol.

PH

3,28

Acidez Total

5,5 g/L

Tempo aceitável de guarda

5 anos

TURRA

