

# CASA PACIÊNCIA

WINEMAKERS

SINCE 1905



## PACIÊNCIA Touriga Nacional Reserva tinto 2018 – IGP Tejo



### Castas

Touriga Nacional



### Solo

Franco-arenoso



### Origem

Alpiarça – Ribatejo – Portugal



### Vinificação

Esmagamento com desengace total. Fermentação em ânfora à temperatura de 23°C com macerações durante cerca de 2 semanas. Estágio de 6 meses em barrica de carvalho francês prévio ao engarrafamento.



### Notas de Prova

Cor granada, aroma de fruta negra, cereja preta e ginja, com algum floral característico da casta.

Cheio na boca, com notas confitadas e taninos suaves bem casados com a barrica.



### Gastronomia

Carnes condimentadas, pratos de caça, cabrito e picanha.

Queijo da Serra e doçaria tradicional Portuguesa.

Servir entre 16º e 18º C.



### Parâmetros analíticos

Grau Alcoólico: 14%

Acidez Total: 4,69 g/l

Açúcares reductores: < 0,6 g/l

Contém sulfitos



### Enólogo

Luís Guimarães



(1)



(2)



(1) MEDALHA DE OURO - Concorso Enologico Internazionale CITTÀ DEL VINO – Italia 2019

(2) MEDALHA DE PRATA - Concours Mondial de Bruxelles – Belgique 2020