

Terras do Demo Touriga Franca Bruto

IDENTIFICAÇÃO

Produto	Vinho Espumante Tinto “Terras do Demo Touriga Franca Bruto”.
Classe	VEQPRD.
Região	Távora-Varosa.
Produtor	Cooperativa Agrícola do Távora.
Engarrafamento	Directamente da cave do produtor.

FACTORES DE QUALIDADE

Clima	Temperado Continental (temperaturas entre os 15 e os 19 °C, 65 a 75% de humidade relativa e uma precipitação de 150mm no Inverno e de 15mm no Verão.
Solos	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metamorfozados.
Castas	Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

Tecnologia	Sistema de “Curtimenta”, com decantação e fermentação a baixas temperaturas e controladas. Fermentação em garrafa a baixas temperaturas, remuage manual e dégorgement por acção do frio.
Estágio	Em garrafa

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

Aspecto	Límpido.
Bolha	Fina e Persistente.
Côr	Retinta com tons violáceos.
Aroma	Intenso, primoroso e floral.
Paladar	Fresco e muito frutado com prolongado final.

RESENHA ANALÍTICA

Sobrepresão	Entre 6,3 - 6,8 bar a 20°C.
Teor alcoólico	Entre 11,5 - 12,5 %vol.
Acidez total	Entre 6 - 5,5g/ em ac. tartárico.
PH	Entre 2,80 - 3,10 a 20° C

COMPORTEAMENTO EM GARRAFA

Maturação e Envelhecimento	Vinho com uma evolução lenta, com arredondamento dos picos do frutado a partir dos 12 meses, seguindo-se a fase de pré-envelhecimento, aromas mais complexos.
-----------------------------------	---

INDICAÇÕES RECOMENDADAS

Consumo	Acompanhamento de cozinha tradicional de apurado tempêro e serviço.
Serviço	Acondicionar a garrafa à temperatura de 5 °C.
Conservação	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco.

