

## FICHA TÉCNICA



Enoport

# Terra de Caniços Tinto

**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Vinho Tinto

**VARIEDADE:** Touriga Nacional 20,0%, Trincadeira 40,0% e Castelão 40,0%

**SAFRA:** 2015

**TERROIR:** Tejo

**PAÍS:** Portugal 

**ÁLCOOL:** 13%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 18 °C

Terra de Caniços revela com elegância o incrível caráter frutado dos vinhos do Tejo. Leves, frutados e macios, são a escolha perfeita para diversas ocasiões.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Limpido e translúcido rubi, vivo e brilhante.

**OLFATO:** Intenso aroma frutado, com destaque para as notas de frutas vermelhas maduras e em compota envoltas por delicadas nuances de especiarias.

**PALADAR:** No paladar mostra-se macio e aveludado, com ótimo equilíbrio e persistência.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas grelhadas, Pizzas e Queijos de média intensidade

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Maceração pelicular prolongada;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Estabilizações, envase e rotulagem;



*Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto*

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%

Acidez Total: 5,30 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 6,90g/l

pH: 3,74