

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2015

PAIS:

Portugal

Región:

CVR Lisboa

UVAS:

Touriga Franca

ALCOHOL:

14.50%

Casa Santos Lima Touriga Franca

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color rubí, mostrando las características típicas del varietal, la primera impresión es de fruta, cerezas y ciruelas con un toque de vainilla. En boca es cremoso con notas tostadas de madera. Termina en un armonioso y persistente final con taninos suaves y jóvenes.



TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Vino que seguirá en excelentes condiciones de consumo hasta al menos 2025. Excelente para acompañar quesos curados, añejos o cortes a las brasas.

Touriga Franca

La touriga franca (o touriga francesa) es una de las principales variedades de uva del vino de Oporto. La touriga franca es más ligera y más aromática que la touriga nacional, y añade finura al vino. Jancis Robinson ha dicho que la touriga franca es a la touriga nacional lo que la cabernet franc a la cabernet sauvignon.¹ No se sabe mucho de sus orígenes, pero probablemente es un cruce entre la mourisco de semente y la touriga nacional. La touriga franca es muy similar a la touriga nacional, ya que ambas necesitan condiciones muy duras para mantener un vigor bajo, y estas condiciones se dan en las laderas empinadas y áridas del Duero portugués (Douro). Por lo general su crecimiento se guía hacia el suelo, con técnicas de guía como las de Royat. Sus rendimientos son medios, de 1,5 kg de uva por vid. Los rendimientos de la touriga nacional son menores.

Precio: \$ 450.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1,282.50
(\$ 427.50 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,430.00
(\$ 405.00 C/U)

Paquete 12 Botellas: \$4,590.00
(\$ 382.50 C/U)

Vinificación

Prensado posterior al despalillado. Fermentación en contenedores de 10,000 litros con bombeo programado y temperatura controlada. Maceración en contacto con las pieles por 28 días. De cuatro a seis meses de guarda parcial en barrica de roble.

