

# ESCADA

## Touriga Nacional

Vinho Regional Lisboa | tinto 2019 | 12,5%



Enólogo: José Neiva Correia  
País / Região: Portugal / Lisboa  
Castas: Touriga Nacional 100%

### Método de vinificação:

Método clássico de fermentação com desengace e contacto pelicular pré fermentativo seguido de aplicação de leveduras secas activas. Fermentação a 30°C nos primeiros 2/3, e baixando para 20°C durante o último 1/3. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba.

Após a fermentação alcoólica é mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procede à extracção dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho.

### Notas de degustação do enólogo:

Aroma intenso, vibrante e muito frutado com frutas pretas, vermelhas muito maduras e suculentas. Na prova muito frutado e saboroso, macio e elegante com um final intenso e persistente.

### Como servir:

Excelente por si só, ideal para acompanhar petiscos, tapas, queijos de forte sabor e toda a gastronomia com carnes vermelhas e peixes grelhados, como salmão e bacalhau.

Recomendamos servir à temperatura de 15-18°C.

Ideal para partilhar com amigos e em família.



DFJ VINHOS  
The New Portugal



WINE ENTHUSIAST

88  
POINTS

DFJ Vinhos 2019 Escada  
Touriga Nacional (Lisboa)

A smoothly textured wine, this shows something of the fine perfumed character of the grape along with light tannins and ripe acidity. The wine, full of fruit, is ready to drink.

— R.V. Published 11/1/2020



ASIAN FOOD PAIRING / CHINESE  
WOK-FRIED BEEF FILLETS WITH BEIJING ONION

ASIAN FOOD PAIRING / JAPANESE DEEP-FRIED  
PORK CHOP (TONKATSU)