

bossa

Touriga Nacional

Autêntica, vivaz, com estilo e ritmo próprio, a linha Bossa é brasilidade pura.

Colheita manual com alto nível de maturação. Desengace total e vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Períodos de maceração com as cascas que variam de 8 a 15 dias. Fermentação malolática e amadurecimento de 8 meses em madeira.

Terroir	Pinheiro Machado (Serra do Sudeste/RS)
Variedades	Touriga Nacional
Tempo de maturação	8 meses em madeira
Produção por hectare	8 toneladas
Temperatura ideal	16 a 18°C
Volume alcoólico	13%

Visual

De coloração profunda e límpido.

Aroma

Aromas de frutas negras maduras, com toque floral de lavanda, violeta e baunilha.

Paladar

Bom volume em boca com acidez refrescante e taninos maduros, final longo e frutado.

Harmonização

- Filé mignon ao molho madeira
- Ravioli recheado de carne

