

# Quinta do Seival

Castas Portuguesas



Vinho tinto de guarda elaborado com uvas Touriga Nacional e Tinta Roriz cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Vinho de elevada tipicidade aromática e gustativa, com estrutura para suportar muitos anos de envelhecimento.

## VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Touriga Nacional e Tinta Roriz
Colheita	Manual e seletiva

## VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Aumento da relação sólido/líquido para maior aporte polifenólico; Maceração pré-fermentativa a frio por 4 dias; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 30°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages; Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, em média, para maior extração tânica; Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelho-rubi profunda.
Olfato	Elevada intensidade e complexidade aromática, surgindo em primeiro plano o típico floral da Touriga Nacional, bem mesclado com fruta em compota, figo ameixa preta e notas de madeira tostada.
Gosto	Vinho potente e altamente estruturado, com bom volume de boca e acidez refrescante.

Temperatura Ideal: 16°C e 18°C

## HARMONIZAÇÃO

Ótimo acompanhamento para pratos tipicamente originário de Portugal como caldo verde com chouriço, leitão assado em forno a lenha, arroz de Braga, acompanha também carnes vermelhas assadas e grelhadas, pernil de cordeiro com ervas e queijos maduros de massa semi e dura.

