

Nana



50 % TOURIGA NACIONAL, 25 % CASTELÃO,
20 % ALICANTE BOUSCHET, 5 % ARAGONÊS

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.

ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR RUBI PROFUNDA COM REFLEXOS
GRENÁ, AROMAS EXPRESSIVOS DE
MADEIRA, AMEIXA E CEREJA MADURA,
COM NOTAS DE CACAU E ESPECIARIAS.
EXCELENTE VOLUME DE BOCA, MUITO
EQUILIBRADO E FRESCO COM UM FINAL
LONGO E MARCANTE.

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,26g/l

pH: 3,8

AÇÚCAR RESIDUAL: 4,1 g/l

LOTE: 216

PRÉMIOS:

90 P. AND BEST BUY - WINE ENTHUSIAST 16
GOLD M. - SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE
AWARDS 2016

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 2016

GOLD M.- WINES OF PORTUGAL CHALL.2017

GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 2018

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 2022