

Esquerdino Tinto Reserva Touriga Nacional 2023

Ficha Técnica | Technical Table



Produzido por: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda
Produced by: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda

Denominação de origem: Regional Algarve
Type of wine: Regional Algarve

Clima e solo: Marítimo com forte influência Mediterrânica. Argila/Calcário.
Clima and type of soil: Maritime with a strong Mediterranean influence. Limestone/Clay.

Colheita: Agosto de 2023	Temperatura de serviço: 16° - 18°C	N.º garrafas: 3.885
Harvest: August 2023	Service temperature: 16° - 18°C	Bottles: 3.885
Teor Alcoólico: 13,5%	Açúcar residual: 0.6g/L	Acidez total: 4.36g/L pH: 3.69
Real Alcohol vol: 13,5%	Residual sugar: 0.6g/L	Acidity: 4.36g/L

Tipo de vinificação: Sistema de vinificação clássico de curtimenta, a temperatura controlada de 20° C com maceração pelicular pós fermentativa de 15 dias. Estágio de 10 meses em depósito e em garrafa de 10 meses.

Vinification: Classic tanning winemaking system, at a controlled temperature of 20° C with 15 days post-fermentation skin maceration. Deposit aged for 10 months and in the bottle for a 10 months.

Castas: Touriga Nacional	Idade das vinhas: 16 anos (2009)
Grapes variety: Touriga Nacional	Vineyard age: 16 years (2009)

Cor: Ruby Médio
Color: Medium Ruby

Aroma: Aroma frutado ligeiramente floral, típico da casta Touriga Nacional.
Aroma: Slightly floral and fruity aroma, typical of the Touriga Nacional variety.

Boca: Estamos perante um vinho envolvente, cheio, com alguma mineralidade e com um final muito persistente.
Mouth flavours: In the mouth, this is a seductive wine of good volume with an elegant, smooth and very persistent aftertaste.

Nota geral: Vinho tinto elegante, aromático, com notas florais e de frutos vermelhos maduros, boca envolvente e persistente que acompanha muito bem a gastronomia algarvia, do mar e da serra.
General note: An elegant, aromatic red wine with floral and ripe red fruit notes, an enveloping and persistent mouth that goes very well with Algarve, sea and mountain cuisine.

Notas gastronómicas: Partilhar este vinho nas entradas com os queijos de cabra e ovelha, nas carnes, a gastronomia de carnes brancas, especialmente no *frango da Guia*, e nos peixes, o polvo com batata doce e o atum fresco.

Gastronomic notes: Share this red wine goat and sheep cheeses, for meats, white meat cuisine, especially *local Piri-piri chicken*, and for fish, octopus with sweet potatoes and fresh tuna.

