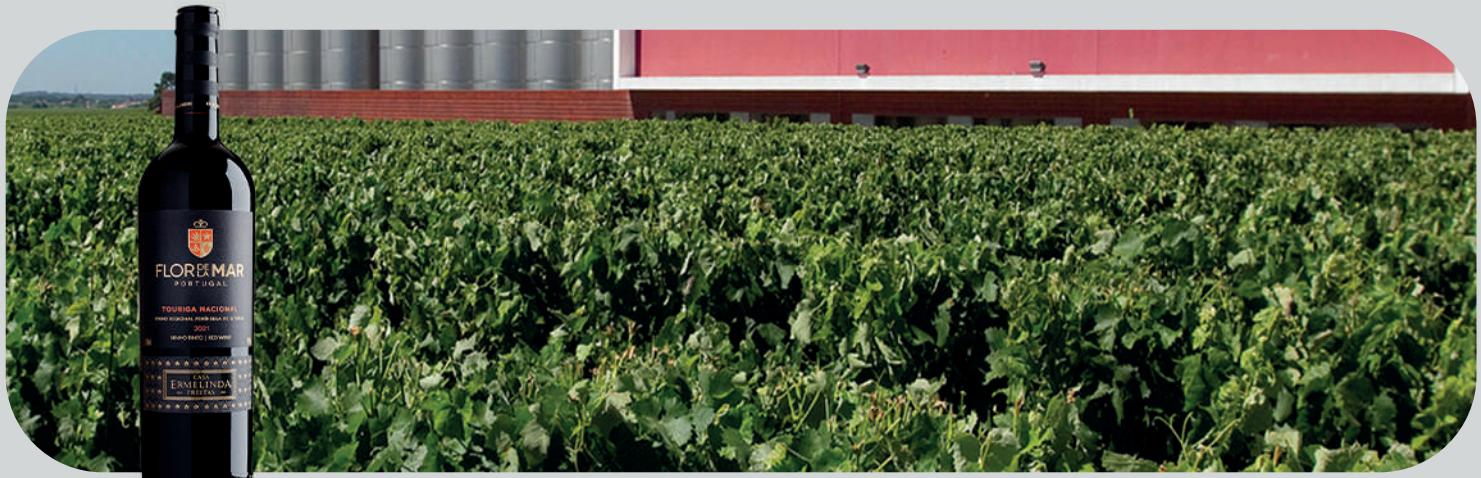


**FLOR DE LA MAR TOURIGA NACIONAL
REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL 2021****● DESCRIÇÃO DO VINHO**

A Casa Ermelinda Freitas está localizada na região de Península de Setúbal, em Portugal. Conta com a mais moderna tecnologia de produção, tendo na presença feminina o seu esteio, pois foi ao longo de um século gerido por cinco gerações de mulheres. E hoje é presidida por Dona Leonor de Freitas, uma empreendedora por vocação. Este Flor de La Mar Touriga Nacional no olfativo mostra uma bela cor granada. No olfativo revela aromas que lembram frutos vermelhos muito maduros, compota e alguns florais típicos da casta Touriga Nacional, com destaque para violeta. No gustativo é concentrado, rico em taninos de boa qualidade, complexo e denso, muito bem conjugado com a madeira que lhe confere um toque de baunilha. Seu retrogosto é persistente e prolongado.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor ruby a ruby escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.

País:
Portugal

Uva:
Touriga Nacional

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e
consumir após:
60 minutos

Teor alcoólico:
14%

Corpo:
● ● ● ○ ○

● HARMONIZAÇÃO

Carne de boi assada, Porco assado, Pernil assado ao forno, Queijo Minas Curado, Carnes vermelhas assadas, Talharim ou Espaguete com Carne, Strogonofe de carne e Parmesão.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.