



**Denominação de Origem**  
DOC Beira Interior.

**Castas**  
Touriga Nacional.

**Vinha**  
Entre 10 e 25 anos, produção média de 6000 kg/ha.

**Vinificação**  
Vindima para caixas de 18 kg., desengace total e fermentação em cubas inox com controlo de temperatura, longa maceração pós fermentativa seguida de prensagem suave. Fermentação maloláctica em barrica.

**Estágio**  
9 meses em barricas de carvalho francês.

**Gastronomia**  
Servir entre 16 -18°C.  
Caça, carnes temperadas e queijos fortes. Sela de lebre com frutos silvestres ou peito de pato com nozes mel e alecrim.

**Denomination of Origin**  
DOC Beira Interior.

**Grape Variety**  
Touriga Nacional.

**Vines**  
Between 10 and 25 years old, producing an average of 6,000 kg/ha.

**Vinification**  
Grapes are harvested into 18 kg boxes, completely de-stalked, fermented in temperature controlled stainless steel vats followed by a long maceration period and finished with a gentle pressing; malolactic fermentation in barrels.

**Ageing**  
9 months in French oak barrels.

**Gastronomy**  
Serve at a temperature of 16 to 18° C.  
Game, seasoned meats and strong cheeses. Saddle of hare with wild berries or duck breast with walnuts, honey and rosemary.