



ASTRONAUTA, TOURIGA NACIONAL

REGIONAL LISBOA, TINTO, 2016

Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos

ENOLOGIA

Aníbal José Coutinho & Vera Moreira

CASTA

Touriga Nacional, casta originária do Dão

ÁLCOOL

13,5 % vol.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O ASTRONAUTA 2016 foi vinificado em cuba inox na presença de madeira de carvalho americano.

NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Escuro e violáceo, notas intensas de fruta vermelha, chocolate e especiarias. Caráter varietal de bergamota cítrica e violeta. Boca sucrosa e carnuda, muito longa, com taninos vivos, salivantes. Este vinho guarda bem durante 5 a 7 anos. Acompanha tachos tradicionais como feijoada ou tripas. Feliz na presença de bifes e nacos com molhos variados. Servir a 18 °C

PALMARÉS

2016 ganhou medalha de ouro no Berliner Wein Trophy. Prémio Boa Compra da Revista Vinho Grandes Escolhas (16,5).

2015 ganhou medalha de Ouro no maior concurso de vinhos da América do Norte, Selections Mondiales Vins Canada.

TV IMPERDIVEIS

https://www.youtube.com/watch?v=1NaI9Fv43_A.

WINEMAKER

Aníbal José Coutinho & Vera Moreira

CULTIVAR

Touriga Nacional, originally from Dão

ALCOHOL

13,5 % vol.

WINEMAKING

The ASTRONAUT was fermented in stainless steel vats. with oak cubes.

TASTING NOTE AND PAIRING

Dark purple, intense red berries, chocolate and spice. Varietal character of bergamot and violet. Sugary, chewy and long-lasting palate. Lively and aging tannins. Paired with red meat, shepherd's pie, goat and sheep meat and cheese. Refreshing company for steaks with demanding spiced sauces. Serve at 18 °C

ACHIEVEMENTS

Vintage 2016 won GOLD at the Berliner Wine Trophy.

Vintage 2015 won GOLD at Selections Mondiales Vins Canada and SILVER at Mundus Vini.

Vintage 2015 won SILVER at Mundus Vini.

Ranked 1st blindtasted live at the IMPERDIVEIS TV Show
https://www.youtube.com/watch?v=1NaI9Fv43_A.

BEST RED at the South African RECM Best Value Competition.



www.astronautwines.com

astronautwines@gmail.com

