

2011

TOURIGA NACIONAL



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

30 anos

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2013

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,9 gr/L

pH: 3,65

Açúcar Residual: 0,6 gr/L

CASTA

100% Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do melhor talhão de Touriga Nacional, foram transportadas em caixas de 25 Kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba de aço inox com tampo aberto e pisantes mecânicos, onde fermentaram durante 10 dias com temperatura controlada. Finalizada a fermentação alcoólica, as uvas foram suavemente prensadas em prensas hidráulicas.

ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta carregado.

Aroma: Extraordinária pureza e exuberância aromática, onde se destacam frescas notas que fazem lembrar flor de violeta e frutos vermelhos. Aroma muito envolvente, de excelente profundidade e persistência.

Boca: Início cativante, de grande frescura, que evolui para um vinho de excelente volume y de estrutura sólida. Taninos frescos e de fina textura, em perfeita envolvência com sabores de frutos vermelhos frescos. Final fresco, envolvente e com excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

