

# 2012

# TOURIGA NACIONAL



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

## IDADE DAS VINHAS

31 anos

## ÁLCOOL

14,0 %

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2014

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,9 gr/L

pH: 3,62

Açúcar residual: 1,9 gr/L

## CASTA

100% Touriga Nacional.

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do melhor talhão de Touriga Nacional da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 Kg de plástico alimentar, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adegas. 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. Após final da 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:** Aroma muito cativante, de grande intensidade e pureza aromática de frescos frutos vermelhos, em perfeita harmonia com vibrantes notas de flores de violeta.

**Boca:** Início envolvente e fresco, evoluindo para um vinho sério, de excelente volume, onde se destacam taninos frescos de textura fina, bem integrados com intensas notas de frutos vermelhos do Douro e suaves sensações aromáticas de chocolate. Um vinho sedutor que termina com grande frescura e persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

