

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 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. 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.

