

VILLA NOGUEIRA

TINTO | IG LISBOA | HARVEST 2018

REGIÃO: Porto Nogueira – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 80% Touriga Nacional, 10% Pinot Noir, 10% Syrah.

Solos: Argilo-Calcários

Vinhas: As vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, eram cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Actualmente estas vinhas são conduzidas em Modo de Produção Biológico.

Uvas: As uvas Touriga Nacional colhidas na "*Vinha Porto Olho*", com 0.92 ha, e exposição solar Noroeste-Sudeste (NW-SE). As uvas *Pinot Noir* foram colhidas na "*Vinha Todo-o-Mundo*" plantada em 2012 com 0.54 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S).

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio. Parte do lote estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de prova: Vinho de cor rubi intensa, aromas de frutos vermelhos maduros, com algumas notas de geleia de marmelo, ligeira tosta e nuances mentoladas. Na boca revela frescura, com acidez equilibrada, taninos firmes mas com boa madurez. Final equilibrado com enorme frescura, ligeiras notas vegetais, terminando vivo e intenso.

Acidez total: 6,16 gr/L PH: 3,55 Açúcares totais: 1,0 gr/L
Grau alcoólico: 13 %

Temperatura de Serviço: 15°C - 17°C