

QUINTA NOGUEIRA

TINTO | IG LISBOA | RESERVA 2017

REGIÃO: Porto Nogueira – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 60% Touriga Nacional, 40% Pinot Noir.

Solos: Argilo-Calcários

Vinhas: Em 2017, 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 foram colhidas na "Vinha Porto Olho", plantada em 2012, 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) e na "Vinha Bem-Amado" plantada em 2014 com 1.49 ha, e exposição solar Este-Oeste (E-W).

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com macerações pré-fermentativas. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês *Séguin Moreau*.

Notas de prova: Vinho de cor rubi intenso, tonalidade bonita de cereja madura, aromas de frutos vermelhos maduros, com algumas notas de cacau e menta, mineral com notas de pederneira e elegante, frescura intensa de menta e alguma esteva a revelar o carácter atlântico. Na boca revela excelente frescura, com acidez fina, taninos firmes, subtis mas volumosos e bem maturados. Final equilibrado com enorme frescura a terminar longo e intenso. Com enorme potencial de evolução nos próximos 10 anos.

Acidez total: 5,47 gr/L **PH:** 3,52 **Açúcares totais:** 1,2 gr/L **Grau alcoólico:** 13,5%

Temperatura de Serviço: 16°C - 18°C