

PÁGINA

ROSÉ – TOURIGA NACIONAL - 2018

Vinho: É um vinho rosé, de cor salmão, elaborado exclusivamente a partir de uvas TOURIGA NACIONAL, com denominação DOC Óbidos.

Vinha: Uvas da casta Touriga Nacional colhidas na vinha “Bem-Amado” com a área de 0,91 hectares, localizada na Quinta do Porto Nogueira, um *terroir* na região de Lisboa. A vinha, em encosta e em socalcos, é cultivada com recurso a práticas sustentáveis e a produção é certificada pelas “Normas de Produção Integrada”. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Superfície e Orientação Solar das Vinhas: 0,38 hectares com orientação N-S (Norte-Sul) nos socalcos, e 0,53 hectares com orientação NE-SW (Nordeste-Sudoeste) na encosta.

Tipo de Solos: argilosos

Castas: 100% Touriga Nacional

Anos de plantação: 2012

Vindima: Vindima para caixas de 20 kgs, realizada manualmente pelos nossos trabalhadores, no ponto óptimo de maturação das uvas.

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, fermentação de parte do lote em *spin barrel* de 500 litros em carvalho francês durante 90 dias, com posterior *assemblage* com o restante lote, feita em cubas de inox de pequena capacidade, à temperatura de 15°C.

Estágio e Acabamento: Engarrafadas apenas 1.520 garrafas. Também a rotulagem e o acabamento foram realizados na nossa Adega.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13%vol. ; acidez total 3,99 g/dm³.; PH de 3,65 e açucares totais de 2,9 g/dm³

