

PÁGINA

TOURIGA NACIONAL 2018

Vinho: É um tinto varietal elaborado exclusivamente a partir de uvas TOURIGA NACIONAL com denominação DOC Óbidos (Denominação de Origem Controlada), na região de vinhos de Lisboa.

Vinha: Uvas da casta TOURIGA NACIONAL colhidas na "Vinha dos Versos" com na **Quinta do Porto Nogueira**, um *terroir* na região de Lisboa. A vinha 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 da Vinha: 0,92 hectares

Orientação Solar da Vinha: Noroeste-Sudeste (NW-SE)

Tipo de Solos: argilo-calcários

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. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio.

Estágio e Acabamento: Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de prova: Vinho de cor rubi violácea, aromas de pequenos frutos de bosque, com algumas notas florais discretas e ligeiro vegetal a revelar o carácter atlântico. Na boca apresenta-se com excelente equilíbrio e frescura, com acidez presente mas bem integrada na estrutura do vinho, taninos intensos e vivos mas com madurez, termina franco, equilibrado e fresco, com muito boa persistência final.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13% vol.; acidez total 5,07 g/dm³; PH 3,56 e açucares totais 0,6 g/dm³

