

PÁGINA

TOURIGA NACIONAL | DOC ÓBIDOS| 2019

REGIÃO: Porto Nogueira – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Touriga Nacional

Solos: Argilosos

Vinhas: Em 2019, 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: Uvas Touriga Nacional colhidas na "*Vinha Porto Olho*" plantada em 2012, com 0,92 ha, e exposição solar Noroeste-Sudeste (NW-SE).

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 de 10 meses, em barricas de carvalho francês.

Notas de prova: Vinho de cor rubi intensa, aspecto brilhante, aromas elegantes e definidos de pequenas bagas, com notas vegetais balsâmicas, nuances de chocolate negro e ligeira tosta da madeira de estágio. Na boca, equilibrado, com acidez viva e presente, taninos polidos muito harmoniosos e bem integrados. Final elegante com intensidade, frescura e bom volume de boca.

Acidez total: 6,69 gr/L **PH:** 3,56 **Açúcares totais:** 0,6 gr/L **Grau alcoólico** 13%

Temperatura de Serviço: 15°C - 18°C