

PÁGINA

TOURIGA NACIONAL | DOC ÓBIDOS| 2018

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Touriga Nacional

Solos: Argilo-Calcários

Vinhas: As vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Uvas Touriga Nacional colhidas na "Vinha dos Versos" e na "Vinha Porto Olho" ambas plantadas 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 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.

Acidez total: 5,07 gr/L **PH:** 3,56 **Açúcares totais:** 0,6 gr/L **Grau alcoólico** 13%

Temperatura de Serviço: 15°C - 18°C