

QUINTA NOGUEIRA

TINTO | IG LISBOA | RESERVA 2016

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



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

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 "Vinha Porto Olho" ambas plantadas em 2012, com 0.92 ha, e exposição solar Noroeste-Sudeste (NW-SE).

Uvas Pinot Noir colhidas na "Vinha Todo-o-Mundo" plantada em 2012 com 0.54 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S) e na "Vinha Celestina" 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.

Notas de prova: Cor rubi viva, aromas a fruta fresca, pequenas bagas de bosque e notas balsâmicas (menta), complexadas por suaves notas fumadas de madeira bem integrada. Na boca revela notável frescura, estrutura com taninos finos e elegantes, e um final que termina longo e com notável persistência.

Acidez total: 5,11 gr/L **PH:** 3,3 **Açúcares totais:** 0,6 gr/L **Grau alcoólico:** 12,5%

Temperatura de Serviço: 16°C - 18°C

Prémios:

- Medalha de Prata no Concurso de Vinhos de Lisboa 2018