

VILLA NOGUEIRA

TINTO | IG LISBOA | HARVEST 2017

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 80% Touriga Nacional, 10% Pinot Noir, 10% Syrah.

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

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).

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio. Parte do lote estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de prova: Cor rubi intensa, notas mentoladas e balsâmicas, frutos do bosque e ligeiras nuances de madeira. Boca fresca, acidez viva, taninos redondos, maduros e sedosos, estruturado com final fresco e agradável.

Acidez total: 4,28 gr/L **PH:** 3,66 **Açúcares totais:** 0,7 gr/L **Grau alcoólico:** 13,5%

Temperatura de Serviço: 15°C - 17°C