

PÁGINA

TOURIGA NACIONAL | DOC ÓBIDOS | ROSÉ 2021

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 conduzidas em Modo de Produção Biológica. 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.

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, fermentação de parte do lote em *spin barrel* de 500 litros de carvalho francês, durante 90 dias, com posterior *assemblage* com o restante lote, feita em cubas de inox de pequena capacidade, à temperatura de 15°C.

Notas de prova: Vinho de cor salmão aberta, aspecto brilhante, aromas elegantes e definidos com frutos vermelhos, pequenas bagas e ligeiro floral, algumas notas de ligeira tosta. Boca intensa e fresca com acidez viva mas bem casada com um bom volume. Termina com notas de ligeiro balsâmico e enorme frescura final.

Acidez total: 6,48 gr/L PH: 3,3 Açúcares totais: 1,1 gr/L Grau alcoólico 12%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C

Garrafas: 2.650