

PÁGINA

TOURIGA NACIONAL | DOC ÓBIDOS| ROSÉ 2022

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Touriga Nacional

Solos: Argilo-Calcários

Vinhos: 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 em cubas de inox de pequena capacidade, à temperatura de 15°C. Estágio de 3 meses em barricas de carvalho francês.

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: 5,62 gr/L **PH:** 3,19 **Açucares totais:** 0,6 gr/L **Grau alcoólico:** 12,5%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C

Garrafas: 2.630