

2009

TOURIGA NACIONAL



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS
> 25 anos

ÁLCOOL
14,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Junho de 2011

DADOS ANALÍTICOS
Acidez Total: 5,6 gr/L
pH: 3,61
Açúcar Residual: 2,1 gr/L

CASTA
Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do melhor talhão de Touriga Nacional, foram transportadas em caixas de 25 Kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba de aço inox com tampo aberto e pisantes mecânicos, onde fermentaram durante 10 dias com temperatura controlada. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas são suavemente prensadas em prensas hidráulicas.

ENVELHECIMENTO

Em barricas novas de carvalho francês de 225 litros, durante 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Aroma: Excelente projeção aromática de notas florais e frutos vermelhos frescos. Aroma muito fresco e envolvente de grande intensidade.

Boca: Início elegante, evoluindo de forma envolvente para um volume intenso, com taninos de textura muito fina, bem casados com excelentes sensações aromáticas de notas florais, que conferem um final de grande frescura e persistência.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

