

2010

TOURIGA NACIONAL



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

> 30

ÁLCOOL

14,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2012.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,5 gr/L

pH: 3,61

Açúcar. Residual: 2,3 gr/L

CASTA

100% 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 final da fermentação alcoólica, as uvas são suavemente prensadas em prensas hidráulicas.

ENVELHECIMENTO

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

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Aroma: Fantástica intensidade aromática de frescos frutos vermelhos e vibrantes notas de flores de violeta. Aroma muito cativante, de excelente persistência.

Boca: Início envolvente, evoluindo para um vinho sério de excelente volume. Taninos frescos de textura fina. No aroma retronal sobressaem intensas sensações aromáticas que lembram frescos frutos vermelhos, em perfeita sintonia com suaves notas de chocolate. Termina muito apelativo, com grande frescura, envolveria e profundidade.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

