TAPADINHA TTT

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS
Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO
Clima: Temperado - Mediterrânico
Solo: Granitico - Xistoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Produção: 1200 garrafas
Paladar: Boca plena de elegância, com taninos finíssimos, notas fumadas de grande classe, frutos pretos e xisto.
Final de prova: Muito longo e persistente
Gastronomia: Pratos de carne mais elaborados.
Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 15 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio
Notas de imprensa, prémios e distinções
Nota de prova: 17,5 valores”

VINIFICAÇÃO
Desengace total, 8 dias de fermentação alcoólica, com controlo de temperatura, 8 dias de maceração pósfermentativa

ESTÁGIO
18 Meses em barricas novas de carvalho francês e 6 Meses período mínimo em garrafa Engarrafamento: 2016

NOTAS DE PROVA
Cor: Intenso Ruby
Aroma: Notas de ginjas maduras, ligeira hortelã e pimenta preta.
Paladar: Boca plena de elegância, com taninos finíssimos, notas fumadas de grande classe, frutos pretos e xisto.
Final de prova: Muito longo e persistente

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14,5% vol

PRÊMIOS
Livro de Vinhos de Portugal 2016 - João Martins - "Apenas se farão um pouco mais de mil garrafas, com uvas de Touriga Franca e Touriga Nacional, cujas cepas terão cerca de 30 anos. Teve um estágio maioritariamente em barrica de 2.º ano mas também uma parte em nova. O vinho está muito bem no aroma, fechado e austero mas a mostrar muita personalidade na fruta madura e no perfil sério e cheio de classe. A prova de boca é macia, envolvente, cheia e muito atraente. Conjunto de muita classe.

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

DOURO

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt