

TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu no final de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma selecção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos lagares inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras indígenas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extracção de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês, onde permaneceu durante um período de 12 meses até ao engarrafamento.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Concentrado, de cor rubi com laivos violeta. Aroma expressivo com amoras negras e ginjas, flores do campo e notas de especiarias. Corpo médio, mineral, com uma boa acidez a dar frescura, taninos finos e final firme e especiado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,7% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,78 | **Açúcares Totais:** 2,2g/L

