

VINHO Touriga Nacional Grande Reserva
Enólogo David Ferreira
Ano de colheita 2012
Designação DOC do Tejo
Castas Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA Apresenta uma excelente concentração na cor, com aroma intenso de fruta preta madura, cássis e violetas, com notas de especiaria. Na boca mostra uma excelente densidade e estrutura, boa frescura, com taninos poderosos e elegantes. Final de boca longo e persistente

VINIFICAÇÃO A colheita for feita no final de Setembro, no limite da maturação. As uvas foram depois colocadas a baixa temperatura, e procedeu-se a uma maceração pré-fermentativa de 2 semanas, a uma temperatura de 5°C. Após a fermentação, este vinho permaneceu em barricas de carvalho francês, cerca de 16 meses e estagiou, em garrafa, cerca de 2 anos.

VITICULTURA Clima: Mediterrânico
Tipo de Solo: areias do rio Tejo
Área de vinha: 1 ha
Poda: Bilateral Royat cordon
Média idade da vinha: 50 anos
Produção média: 2 ton/ha
Colheita manual

ANALYSE
Teor Alcoólico 15% Vol
Açúcar Residual 2 g/L
Acidez Total 5,5 g/L
Acidez Volátil 0,6 g/L
pH 3,8

