



# Reserva Touriga Nacional 2019

## Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

## Castas:

100% Touriga Nacional

## Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. As uvas foram pisadas a pé em lagar e seguidamente transferidas para Cuba Inox, onde decorreu a fermentação alcoólica permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

## Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de 1º e de 2º ano, de Carvalho Francês, de 300 e 400 litros.

## Engarrafamento:

Maio de 2021.

## Nota de Prova e gastronomia:

Cor rubi profundo. Aroma intenso onde ressalta a fruta bem madura. Na boca muito envolvente, poderoso mas equilibrado, com taninos suaves, evidenciam-se com intensidade a fruta, o chocolate e a ginja. Um vinho de elevado nível com um estilo moderno mas marcadamente português que será uma excelente companhia para pratos de carne de sabor intenso.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 14 (%/v - 20°)

Ph. 3,57

Acidez Total: 5,6 (g/dm<sup>3</sup> - ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)

Açúcar Total: 0,7 g/l

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

