



Reserva Touriga Nacional 2020

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.

Engarrafamento:

Fevereiro de 2023.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor púrpura profunda. Aroma intenso com notas florais de violeta, onde ressalta a fruta preta bem madura com predominância de amoras e mirtilos, associado a notas bem equilibradas de madeira tostada e algum cacau. Na boca mostra-se volumoso, poderoso mas equilibrado, com taninos suaves e persistentes, evidenciando-se notas de frutas pretas, cacau e ginja. Um vinho elegante mas estruturado, de elevado nível, numa harmonia perfeita onde se salientam as características únicas da casta.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5 (%v - 20º)

Ph. 3,57

Acidez Total: 6,0 (g/dm³ - ácido tartárico)

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

Açúcar Total: 0,98 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal