



# Reserva Touriga Nacional 2021 Magnum

**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:**  
Julho de 2024.

**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. 3,65  
Acidez Total: 5,5 (g/dm<sup>3</sup> - ácido tartárico)  
Acidez Volátil: 0,5 (g/l ácido acético)  
Açúcar Total: 1 g/l  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
Victor Rabaçal