

> UNOAKED + TOURIGA NACIONAL + 2010

TOURIGA NACIONAL SEM BARRICA.
FRUTO FRESCO E PURO COM NOTAS DE FLORES DO DOURO SUPERIOR.

PROVA

Aroma fresco e intenso, frutos vermelhos e pretos, notas frescas e elegantes de bergamota e manjeriço.
Na boca é elegante, fresco e muito suave com taninos finos.

GASTRONOMIA

Aconselhamos que o consuma só ou acompanhando gastronomia de aroma e sabor intenso e perfumado.

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 300 metros, de vinhas com idade média de cerca de 20 anos, em geral plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procurámos uma selecção de uvas de Touriga Nacional que nos permitiu a obtenção de um vinho concentrado, muito aromático e rico com boa estrutura, de carácter gastronómico que representa bem o "terroir" do Douro Superior para a Touriga Nacional.

VINDIMA

No ano de 2010 o ciclo fisiológico decorreu normalmente até ao pintor, a partir do fim de Julho fizeram-se sentir temperaturas extremas diurnas que atrasaram as maturações em geral, levando a que as maturações fisiológicas se atrasassem cerca de 3 semanas.
Tintos de estrutura média, pouco alcoólicos e por isso mais elegantes. Tintos com cor boa e estável.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas foram fermentadas com macerações muito suaves, de modo a conseguirmos obter a elegância do velho mundo e a irreverência do novo mundo.
A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C.

ESTÁGIO

Estágio em inox até ao seu engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2010

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Touriga Nacional

ÁLCOOL

13%

pH 3,59

ACIDEZ TOTAL

5,50 g/dm³

AÇÚCARES REDUTORES

2,6 g/dm³

AVIN3844924280370

EAN

560 9851 52050 4

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

