

## TOURIGA NACIONAL / 2009

CONCENTRAÇÃO, ELEGÂNCIA E FRESCURA DA  
TOURIGA NACIONAL EM PLENO DOURO SUPERIOR.

### PROVA

Aroma muito intenso e fresco, próprio da casta, frutos pretos e vermelhos, bergamota e basilico, especiarias e notas discretas do estágio em barricas de carvalho Francês. Na boca tem taninos muito finos, sabor delicado e prolongado.

### GASTRONOMIA

Miscaros salteados, bacalhau assado, secetos de porco preto, queijos curados muito aromáticos.

### ORIGEM

Uvas provenientes exclusivamente desta quinta, solo muito xistoso, nos arredores de São João da Pesqueira a uma altitude média de 500 metros, com exposição predominante Nascente / Sul.

### VINDIMA

O ano de 2009 pautou-se por temperaturas abaixo do normal em todo o ciclo fisiológico, à excepção da segunda semana de Agosto até à vindima, as vinhas apresentavam em geral baixo vigor vegetativo, sofreram muito com as elevadas temperaturas de Agosto, mesmo assim o stress hídrico e térmico não afectou o carácter aromático das uvas. Tintos muito aromáticos e alcoólicos, cores muito boas e estáveis a prometerem grande longevidade.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao "blend", muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e a arte de seleccionar vinhos para depois lotar. As uvas são inicialmente conduzidas a lagares mecânicos robotizados onde é conduzida a fermentação pré-fermentativa, sendo posteriormente conduzidas a pequenas cubas de inox, com temperaturas de fermentação em torno dos 24 °C.

Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

### ESTÁGIO

Parte do vinho estagia por um período de 12 meses em madeira de carvalho francês usada predominantemente de modo a não marcar o carácter da casta.

### NOTAS TÉCNICAS

#### COLHEITA

2009

#### DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

#### CASTAS

Touriga Nacional

#### ÁLCOOL

15%

#### pH

3,54

#### ACIDEZ TOTAL

5,29 g/dm<sup>3</sup>

#### AÇUCARES REDUTORES

3,30 g/dm<sup>3</sup>

AVIN1762517957848

#### EAN

560 9851 51310 0

#### ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

