

TOURIGA-NACIONAL

DOP Dão Tinto



Factores de qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico
Casta: Touriga-Nacional

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare: 4 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28° C. durante 8 a 10 dias.

Estágio

12 meses em barrica de carvalho Allier Fino, Americano e Russo, seguindo-se de 6 meses em garrafa

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 13,5% Vol
Acidez volátil: 0,58 g/L
Acidez total: 5,53 g/L
Extracto seco: 32,6 g/L
Açúcares redutores: 3,5 g/L

Aptidões

É um vinho que pode ser guardado por mais de 10 anos.

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Rubi
Aroma: Apresenta aroma a frutos silvestres muito maduros, com nuances de cereja e especiarias de requintado bouquet.
Sabor: Intenso e profundo, cheio, de boa estrutura, apresenta um final requintado e de elevada persistência, demonstrando personalidade própria.



ANO:
2011



AS CASTAS:
Touriga-Nacional