



UDACA TOURIGA – NACIONAL

DOP DÃO TINTO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico
Casta: Touriga Nacional

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 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 barricas de carvalho Allier Fino, Americano e Russo, seguindo-se de 6 meses em garrafa

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13,5% Vol
Acidez volátil: 0,58g/L
Acidez Total: 5,53g/L
Extracto Seco: 32,6 g/L
Açúcares Redutores: 3,5g/L

Aptidões

Pode ser guardado por mais 10 anos

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Rubi
Tonalidade:
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
2013

 AS CASTAS
Touriga Nacional