

opta

TOURIGA NACIONAL

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2016

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / Clay

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração suave e temperatura controlada a 23°C.

Prefermentative cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration with temperature control at 23°C.

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho / After the malolactic fermentation, the wine aged for 6 months in used oak barrels

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 6,0 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,55

COR / COLOUR

Purpura / Purple

AROMA

Expressivo a violetas, groselha e cássis

Expressive aroma of violets, blackcurrant and cassis

PROVA / PALATE

Vinho encorpado com taninos suaves, com um sabor floral e a frutos pretos refinados

Smooth tannins, confirming the floral and black fruit flavor

FINAL DE BOCA / AFTER TASTE

Complexo, rico e persistente / Complex, rich and persistent

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas condimentadas.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with spicy red or white meat.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

