



Touriga Nacional (100%)

LOTE: LTNRI7

1 671 garrafas (75CL)

47 garrafas (150CL)

Enólogo Carlos Silva

TERROIR

Sub-região de Terras de Azurara, com um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. Com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionando 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2017 foi um ano extremamente seco e quente. A ausência prolongada de precipitação e as temperaturas muito elevadas conduziram a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, numa fase precoce do ciclo, tendo tido um impacto na produção. Ainda assim, os cachos apresentaram-se excepcionalmente sãos. O aumento da concentração de açúcar num curto espaço de tempo antecipou a vindima proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcar e compostos fenólicos. A vindima foi totalmente manual e decorreu durante 3 semanas ao longo do mês de setembro.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: Vinificação clássica em lagar com maceração pelicular suave. A fermentação foi controlada até aos 26°C durante 9 dias e fez estágio em barricas de carvalho francês durante 24 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido com uma cor grená com reflexos violeta.

Aroma: Notas de amora preta e mirtilo aliadas a nuances mentoladas, bergamota e especiarias finas.

Sabor: Revela excelente equilíbrio, sabor aveludado, intenso e grandioso, com presença de taninos ricos e sedosos. Estrutura complexa e harmoniosa, revela uma mineralidade única aliada a um fim de boca longo. Demonstra finura, requintada bouquet e uma longa persistência.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C. Acompanhado por pratos consistentes, como caça, bacalhau e queijos fortes.

GUARDA & CONSUMO

Vinho com potencial de envelhecimento (até 10 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcólico 14,5%

Acidez Total 6,04 g/L

Acidez Volátil 0,74 g/L

Extrato Seco 32,6 g/L

Açúcares Redutores 1,2 g/L

PH 3,63

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL

Peso (Garrafa Vazia) 650g

Peso Bruto 8,70kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265708

Tipo de Rolha Natural



Touriga Nacional (100%)

LOT: L.TNR17

1 671 bottles (75CL)

47 bottles (150CL)

Winemaker **Carlos Silva**

TERROIR

Sub region of Terras de Azurara, a place with Mediterranean climate and granitic soils. With a density of 3500 to 4000 feet per hectare, giving 5 tons of grapes per hectare.

VITICULTURAL YEAR

The 2017 viticultural year was extremely dry and hot. The prolonged absence of precipitation and very high temperatures led to a strong hydric, thermal and light stress, at an early stage of the cycle, having an impact on production. Even so, the clusters were exceptionally healthy. The increase of the sugar concentration in a short period of time anticipated the harvest and provided high quality musts, with good levels of sugar and phenolic compounds. The harvest was completely manual and took place over 3 weeks throughout the month of September.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Classic vinification in *lagar* with pellicular maceration. Fermentation with controlled temperature to 26°C for 9 days. Wine staged in French oak barrels for 24 months.

TASTING NOTES

Aspect: Clear with a red colour with violet nuances.

Aroma: Notes of blackberry and blueberry combined with mint nuances, bergamot and fine spices.

Flavour: Excellent balance, velvety and intense, with the presence of rich and silky tannins. With a complex and harmonious structure, it reveals a unique minerality combined with a long finish.

HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 16 to 18°C. Accompanied with consistent dishes, like hunting meat, cod and strong cheeses.

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential (up to 10 years), although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 14,5%

Total Acidity 6,04 g/L

Volatile Acidity 0,74 g/L

Dry Extract 32,6 g/L

Residual Sugar Level 1,2 g/L

PH 3,63

LOGISTIC DATA

75CL bottle

Weight (Empty Bottle) 650g

Gross Weight 8,70kg (6 uni.)

Euro Pal Cases 88

Barcode EAN/ITF 5600753265708

Cork Type Natural