

SOITO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2023



Touriga Nacional (100%)

LOTE: LRTN23

I 478 garrafas (75CL)

Enólogo Carlos Silva

Valor Calórico 69 kcal/100cm³

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 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico, com um inverno quente e chuvoso, e uma primavera / verão quente e seca, devido à precipitação elevada no mês de junho e setembro. Durante a vindima, as temperaturas elevadas e a chuva afetaram o equilíbrio dos mostos em termos de acidez, mas não afetando a qualidade da uva e ao equilíbrio entre a acidez e o álcool.

As vindimas começaram a 25 de agosto e terminaram a 25 de setembro.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: Vinificação por prensagem muito suave seguido de decantação estática. A fermentação foi controlada até aos 14°C durante 3 semanas e fez estágio em cuba inox até ao seu engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Aspetto: Cristalino com uma cor framboesa com nuances salmão.

Aroma: Notas suaves de amora e violeta complexadas por expressões cítricas.

Sabor: Apresenta frescura e acidez pronunciada e muito equilibrada. Boa harmonia e requinte, evidenciando uma longa persistência.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 11°C. Acompanhado por comida asiática, saladas, frutos do mar ou simplesmente em bom convívio.

GUARDA & CONSUMO

Vinho com potencial de envelhecimento (entre 3 a 4 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 11,7%

Acidez Total 8,04 g/L

Acidez Volátil 0,22 g/L

Extrato Seco 24,0 g/L

Açúcares Redutores 2,2 g/L

PH 2,96

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL

Peso (Garrafa Vazia) 640g

Peso Bruto 8,90kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 60

Código EAN/ITF 5600753265852

Tipo de Rolha Vidro



Touriga Nacional (100%)

LOT: LRTN23

I 478 bottles (75CL)

Winemaker **Carlos Silva**

Calorific Value 69 kcal/100cm³

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 2023 viticultural year was characterized for being an atypical year, with a warm and rainy winter, and a hot and dry spring / summer, due to the high precipitation in June and September. During harvest, the high temperatures and rain affected the balance of the musts in terms of acidity, but that still didn't affect the quality of the grapes and the balance between the acidity and alcohol.

Harvesting began on the 25th of August and ended on the 25th of September.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Vinification by gentle wine pressing followed by static decanting. Fermentation with controlled temperature at 14°C for 3 weeks. Wine staged in stainless steel vats until bottled.

TASTING NOTES

Aspect: Clear with a raspberry colour with salmon nuances.

Aroma: Smooth notes of blackberry and violet complexed by citrus expressions.

Flavour: It presents freshness and a very balanced acidity. Good harmony and refinement showing a long persistence.

HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 11°C. Accompanied by asian cuisine, salads, seafood or simply good company.

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential (between 3 to 4 years), although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 11,7%

Total Acidity 8,02 g/L

Volatile Acidity 0,22 g/L

Dry Extract 24,0 g/L

Residual Sugar Level 2,2 g/L

PH 2,96

LOGISTIC DATA

75CL bottle

Weight (Empty Bottle) 640g

Gross Weight 8,90kg (6 uni.)

Euro Pal Cases 60

Barcode EAN/ITF 5600753265852

Cork Type Vidro