

# opta

## TOURIGA NACIONAL

### TIPO / TYPE

Tinto / Red

### REGIÃO / REGION

Dão

### ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2012

### 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.*

### 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 / TASTING NOTE

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

