

opta

TOURIGA NACIONAL

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Dão

Ano de Colheita • Vintage

2022

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-d ay 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 (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6 gr/l

pH: 3,55

Cor • Colour

Púrpura • 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 frut os 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



Certificado • Certified

