

ARTEFACTO

TOURIGA NACIONAL

2021

Viticultura

Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: Solos de origem granítica/xistosa, estrutura franco argilosa.

Região: Alentejo – Vinho Regional Alentejano

Casta: Touriga Nacional

Características da casta: A Touriga Nacional é uma casta que possui cachos pequenos, com bagos ligeiramente achatados. Os bagos têm pele grossa, rica em matéria corante ajuda a obter vinhos com cor intensa e profunda. Produz vinhos que são bastante equilibrados, frescos e com boa capacidade de envelhecimento.

Enologia

Processo: Este vinho foi produzido exclusivamente a partir da casta Touriga Nacional. As uvas foram colhidas manualmente na segunda semana de outubro, com o objetivo de se manter o nível de acidez, assim como o equilíbrio e a frescura dos vinhos. As uvas de touriga nacional foram vinificadas em lagares de inox com temperatura controlada. Após fermentação/maceração em lagar as uvas são prensadas e o vinho passado para uma cuba de inox onde fazem a fermentação maloláctica. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês novas e de segundo ano.

Parâmetros analíticos:

Álcool: **13,5 % vol**

Acidez Volátil: **0,67 g/L**

Acidez total: **5,6 g/L**

pH: **3,54**

Açúcares totais (glucose/frutose): **0,4g/L**

Descrição organolética: De cor violeta carregado. No nariz apresenta uma extraordinária frescura aromática onde se destacam os aromas de violeta e frutos silvestres. Concentrado na boca, com sabores de frutos maduros e uma boa estrutura de taninos que lhe permitirão uma boa evolução em garrafa.

Sugestões de serviço: Ideal com carne grelhada ou assada, pratos de bacalhau.

Temperatura de serviço: 16–18°C



ALENTEJO • PORTUGAL

Monte do Carrapatelo, Apartado 108,
7200-999 Reguengos de Monsaraz, Portugal

luis.duarte@ldvinhos.com
M: +351 917 235 359

info@ldvinhos.com

LD

LUIS DUARTE
VINHOS