

93 ANOS DE HISTÓRIA

COLHEITA 2011

Região

Dão DOP

Castas

Touriga Nacional (100%)

Vinificação

Um lote rigorosamente selecionado de uvas da casta Touriga Nacional, foram vindimadas manualmente e cuidadosamente vinificadas com maceração completa. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 12 meses em pipas de carvalho francês. Foi engarrafado após clarificação mínima, em Novembro de 2013.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Retinta violácea.

Aroma

Muito intenso a frutos vermelhos, frutos negros, bergamota, baunilha, coco e especiarias.

Sabor

Volumoso e vigoroso. Percepção das sensações frutadas e da madeira onde estagiou, sentidas pela via nasal directa. Taninos presentes, mas bem domados. Grande capacidade de envelhecimento

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.): 14,1

Acidez volátil (g acético/l): 0,58

Acidez total (g tartárico/l): 5,47

pH: 3,65

Extracto seco total (g/l): 35,9

Açúcares totais (g/l): 1,3

SO₂ Total (mg/l): 114

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 12 Anos

Pratos recomendados

Carnes assadas ou grelhadas, queijos e caça, entre muitas outras iguarias de sabores e texturas intensas.

Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.

