

TOURIGA NACIONAL

VINHO TINTO 2017

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho Tinto Quinta das Camélias Touriga-Nacional 2017
Denominação de Origem: D.O.C. Dão
Produtor: Jaime de Almeida Barros

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrânico
Solo: Predominantemente xistoso com afloramentos graníticos
Casta: 100% Touriga Nacional

TECNOLOGIA VITÍCOLA

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, Cordão simples e Guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica com maceração pelicular
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 8 dias

ESTÁGIO

10 meses em carvalho francês tosta média

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14,4% v/v
Acidez volátil: 0,50 g/L
Acidez total: 5,38 g/L
Extrato seco: 33,3 g/L
Açúcares redutores: 1,6 g/L
Ph: 3,82

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto: Brilhante
Cor: Demonstra uma concentrada cor grená, com expressão de brilhantes nuances púrpura
Aroma: Apresenta elevada finura de notas violeta e bergamota aliadas a expressões de ameixa com suaves traços balsâmicos. Muito elegante e requintado sobressaindo a autenticidade da casta.
Sabor: É aveludado e intenso, grandioso, com presença de taninos ricos e sedosos. Com estrutura complexa e harmoniosa, revela uma mineralidade única aliada a um fim de boca longo.

APTIDÕES

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C a acompanhar pratos de carnes vermelhas e queijos fortes. É um vinho que poderá ser guardado por mais de 20 anos.

QUANTIDADE

6.666 garrafas

ENÓLOGO

João Oliveira

