



TOURIGA FRANCA 2001

DOC DOURO TINTO

CASTAS: Touriga Franca

INFORMAÇÃO SOBRE A VINDIMA:

Tipo; Manual / transportada em caixas.
Data; 01/Outubro
Produção; 5,5 tons/ha

VINIFICAÇÃO:

Esmagamento; Desengace e esmagamento.
Cuba de fermentação; Aço inoxidável
Fermentação Alcoólica; Maceração a 25-27°C.
Fermentação Maloláctica; Sim

ESTÁGIO E ESTABILIZAÇÃO:

Estágio; 12 meses em cascos de um ano de carvalho francês.
Estabilização pelo frio; Não

ANÁLISE QUÍMICA: Reg. N.º: 2003.534

Álcool; 14,1%
Açúcares redutores; 3,1 (g/dm³)
Extracto seco total; 32,7 (g/dm³)
Acidez total; 5,025 (g/dm³)(Ác. Tart.)
Acidez Volátil; 0,648 (g/dm³)(Ác. Acét.)
PH; 3,66

ANÁLISE SENSORIAL: Cor intensa e profunda, aroma intenso a amora, notas de cedro, café e canela. Na boca apercebemo-nos dos taninos maduros, das mesmas notas de fruta num equilíbrio muito harmonioso. Final muito complexo, com nuances de madeira tostada bem harmonizadas com o frutado.

SUGESTÕES: Perfeito acompanhante de pratos de carne e de caça.

Quinta do Portal Touriga Franca 2001	International Wine Challenge - London	Silver	2004
Quinta do Portal Touriga Franca 2001	Decanter Awards	Commended	2004