



TOURIGA NACIONAL

DOC DOURO TINTO

CASTAS: Touriga Nacional

INFORMAÇÃO SOBRE A VINDIMA:

Tipo; Manual / transportada em caixas.
Data; 24/Setembro
Produção; 4,0 tons/ha

VINIFICAÇÃO:

Esmagamento; Desengace e esmagamento.
Cuba de fermentação; Aço inoxidável
Fermentação Alcoólica; Maceração a 27-29°C.
Fermentação Maloláctica; Sim

ESTÁGIO E ESTABILIZAÇÃO:

Estágio; 12 meses em cascos novos de carvalho Francês (65%) e Russo (35%).
Estabilização pelo frio; Não

ANÁLISE QUÍMICA: Reg. N.º: 2003.537

Álcool; 14,32%
Açúcares redutores; 3,4 (g/dm³)
Extracto seco total; 33,0 (g/dm³)
Acidez total; 5.175 (g/dm³)(Ác. Tart.)
Acidez Volátil; 0.687 (g/dm³)(Ác. Acét.)
PH; 3.60

ANÁLISE SENSORIAL: Cor densa, aroma intenso e típico, são os atributos deste Nacional 2001. Sobressai no nariz o cassis e framboesa bem integrados no aroma da madeira abaunilhada. Na boca é gordo com tanino bem redondo. O frutado mantém-se na boca, numa evolução complexa e grande final.

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

Quinta Portal Touriga Nacional 2001	International Wine Challenge - London	Bronze	2004
Quinta Portal Touriga Nacional 2001	Decanter Awards	Bronze	2004