

## TECEDEIRAS TOURIGA NACIONAL 2018

Casta emblemática portuguesa, já citada pelo Barão de Forrester como “the finest”. Além da sua cor violeta, tem uma excelente expressão aromática, que aliada à estrutura e frescura, a tornaram uma casta inigualável não só em Portugal como além fronteiras.

### TERROIR

As vinhas espalham-se por um deslumbrante cenário geométrico de socalcos construídos à mão no xisto típico da região. Proveniente da sub região do Cima Corgo, as vinhas que deram origem a este vinho, estão voltadas a poente e instaladas a uma cota de 300 m.

### NOTAS DE PROVA

**Cor** Rubi intensa.

**Aroma** Muito apelativo, intenso, fino e perfumado. Destacam-se os frutos maduros vermelhos e pretos assim como notas florais suportados por nuances especiadas.

**Paladar** Ataque muito macio, taninos polidos e elegantes. Denso, robusto. Explosão frutada em boca. Final longo e compacto.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Escolha manual dos cachos.

Desengace e ligeiro esmagamento dos bagos.

As uvas fermentaram em barricas usadas de carvalho francês de 500 l onde foram submetidas a suaves *pigeages*.

Após um estágio de 19 meses em barricas, efectuamos uma colagem ligeira e posterior engarrafamento. O vinho repousou 1 ano antes de ser comercializado.

Todos os nossos vinhos são vedados com cortiça natural.

Os vinhos não são filtrados nem estabilizados pelo frio pelo que podem dar origem a um precipitado com a idade.



**Enólogo:** Rui Cunha **Viticólogo:** Miguel Soares

**Álcool:** 13,6 %/vol. - **Acidez total:** 5,6 g/l - **pH:** 3,51 - **Açúcares totais:** <0,6 g/l - **Dióxido de enxofre total:** 73 mg/l

Disponível em garrafas de 0,75 l.

Lima & Smith, Lda.

Portugal

[info@limasmith.com](mailto:info@limasmith.com)

[WWW.TECEDEIRAS.COM](http://WWW.TECEDEIRAS.COM)