



TECEDEIRAS TOURIGA NACIONAL 2019

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. Provenientes da sub-região do Cima Corgo, as vinhas que deram origem a este vinho, estão voltadas a Poente, instaladas a uma cota de 300m.

NOTAS DE PROVA

Casta Touriga Nacional.

Cor Rubi intensa.

Aroma Muito apelativo, intenso, fino e perfumado. Ddestacam-se os frutos maduros vermelhos e pretos assim como as notas florais suportadas por nuances especiadas.

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

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte das uvas em pequenas caixas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Desengace e ligeiro esmagamento dos bagos. As uvas fermentam em barricas usadas de carvalho francês de 500l onde foram submetidas a suaves *pigeages*. Após o estágio de 19 meses em barricas, efetuamos uma colagem ligeira prévia ao engarrafamento. O vinho repousou 1 ano em garrafa 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.

Enologia Sofia Martins e Rui Cunha

Viticultura Miguel Soares

Álcool: 14,9% vol. Acidez Total: 5,6g/l pH: 3,45 Açúcares Totais: 1,0g/l Dióxido de enxofre Total: 72mg/l

Disponível em garrafas de 750ml



Lima & Smith, Lda

www.limasmith.com
info@limasmith.com