

## Ficha Técnica de Produto

EAN 560 0200 150 014

ITF 1 560 0200 150 158



# Foz do PINHÃO

## TOURIGA NACIONAL

### Região

DOC Douro Tinto 2020

### Castas

100% Touriga Nacional

### Vinificação

As uvas, colhidas em pequenas caixas, são selecionadas à entrada da adega por escolha manual e depois são desengaçadas e esmagadas, seguindo para lagares de pedra onde decorre a fermentação alcoólica a temperatura controlada, de cerca de 25°C, com pisas a pé e cuidadosa maceração para melhor expressão de fruta e taninos. Após fermentação alcoólica segue-se maloláctica em depósitos de inox, seguindo depois 30% do lote para barricas de 2º e 3º uso, de modo a obter mais alguma concentração e ajuste de taninos sem muito aporte de madeira nova e perda de carácter da casta.

### Sistematização / Tipo de Plantação:

Vinha em patamares

### Notas de Prova

De cor vermelha com tonalidades violetas e um aroma com fruta vermelha fresca, mas também algum fruto negro maduro, associado a aromas florais típicos da casta. Também com notas doces e balsâmicas resultantes do estágio parcial em barricas. Apesar de jovem, apresenta taninos muito suaves e maduros em conjunto com outros mais vivos e frescos que lhe aportam boas capacidades de guarda e evolução em garrafa bem como potencial gastronómico. Na boca realça corpo e volume, com um final fresco estruturado, longo e harmonioso.

**Teor Alcoólico:** 14% Vol.

**Temperatura de Serviço:** 16°C – 18°C

**Enologia:** Filipe Ferreira



QUINTA DA FÔZ  
SINCE 1872

QUINTA DA FÔZ . PINHÃO . GOUVÃES DO DOURO . WWW.QUINTADAFOZ.PT . ENOTURISMO@QUINTADAFOZ.PT

f /quintadafoz.pt

ig /quintadafoz1872