

RED
Touriga Nacional
2015

<u>COR:</u>	Tinto
<u>DESIGNAÇÃO:</u>	Reserva – Medalha de Prata na Produção
<u>CASTAS:</u>	100% Touriga Nacional;
<u>ÁLCOOL:</u>	13,5 % Vol., de acordo com boletim de análise emitido pelo laboratório oficial da Comissão Vitivinícola Regional do Dão;
<u>DENOMINAÇÃO:</u>	Vinhos certificados DOC DÃO ou DOP DÃO (Denominação de Origem Protegida);
<u>VINHA:</u>	Vinha situada na margem direita do rio Dão, a meia encosta, na freguesia de S. João de Lourosa, com exposição solar sul;
<u>VINDIMA:</u>	Vinho tinto proveniente da colheita de 2015, da casta Touriga Nacional, foi colhido e selecionado manualmente. Uvas transportadas para o centro vinificação em caixas de vindima de 15 kg. A produção foi média, cerca de 3 000 litros por ha. Não houve ocorrência de doenças criptogâmicas que prejudicassem a qualidade do fruto. A maturação efetuou-se com toda a normalidade;
<u>TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO:</u>	Vinificação das uvas com bom índice de maturação. As uvas foram desengaçadas. A vinificação dos mostos foi efetuada em lagares tradicionais, equipados com sistema de refrigeração, para o controlo da temperatura de fermentação. A fermentação do mostro foi rigorosamente controlada, de modo a se obter um bom controlo de taninos.
<u>ENVELHECIMENTO:</u>	Estabilização natural em depósitos inox até ao engarrafamento, com estágio em garrafa;
<u>CONSERVAÇÃO:</u>	Apresenta-se bem acondicionado em garrafeira compartimentada, num local fresco, escuro e com a garrafa deitada. Bom para guarda.;
<u>NOTAS DE PROVA:</u>	Vinho de cor Rubi, com estagio em madeira de carvalho francês durante 3 meses. Bons taninos, aroma próprio da casta Touriga-Nacional, vinoso e elegante, casando com notas de frutos vermelhos bem maduros. Sabor macio, bom corpo, sem adstringência, acidez equilibrada e boa persistência;
<u>GASTRONOMIA:</u>	Pratos de caça e carnes vermelhas como Javali, Cordeiro, Cabrito Assado, elaborados na cozinha tradicional ou moderna e queijo curado;
<u>SERVIR:</u>	Deve ser consumido entre os 16°C e os 18°C;
<u>ENÓLOGO:</u>	Eng. José Carlos Oliveira

