



SOITO Touriga Nacional Reserva DOC Dão 2015

Touriga Nacional 100%

TERROIR

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: A vinificação é clássica em lagar com maceração pelicular suave. A fermentação é controlada até aos 26ª durante 9 dias. O estágio é feito em barricas de carvalho francês durante 15 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Límpido

Cor: Grená com reflexos violeta

Aroma: Delicado e completo com notas de amora preta e mirtilo aliadas a nuances mentoladas, bergamota e especiarias finas.

Sabor: Na boca revela excelente equilíbrio, sabor aveludado, intenso e grandioso, com presença de taninos ricos e sedosos. Estrutura complexa e harmoniosa, revela uma mineralidade única aliada a um fim de boca longo. Demonstra finura, requintado *bouquet* e uma longa persistência.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18 °C, a acompanhar pratos consistentes, caça, bacalhau e queijos fortes. Grande capacidade de envelhecimento em garrafa.

PARAMETROS ANALITICOS

Teor alcoólico: 13,9 % Vol.

Extracto seco: 32,6 g/L

Acidez total: 5,64 g/L

Açúcares redutores: 1,1 g/L

Acidez volátil: 0,54 g/L

pH: 3,83

QUANTIDADE

3333 Garrafas

ENÓLOGO

Vines e Wines (Eng^o Carlos Silva)

