

QUINTA DA DEVESA

ESTB - 1941

Touriga Nacional Superior Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Pisa a pé em lagares de granito. Desengace e esmagamento com 100% das uvas desengaçadas. Após a temperatura atingir os 20/22º, é iniciada a fermentação, que se mantém a temperatura controlada sempre entre 22 e 25º, durante 5 a 7 dias. Remontagens de pequena duração a cada 3 horas. Delestage e remontagens com arejamento. Maceração pós-fermentativa durante 1 a 2 dias. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e mínimo de 12 meses de estágio em garrafa.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



CASTAS 100% Touriga Nacional

SOLO Xisto

CLIMA Mediterrâneo

DETALHES TÉCNICOS Álcool: 14.5%
Acidez Total: 4.7 g/l
Açúcar Residual: 0.6 g/l
pH: 3.77

TEMPERATURA Servir entre 16° e 18°C

ENÓLOGO Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

A Touriga Nacional é a casta mais nobre do Douro. Intenso e concentrado, com uma estrutura de taninos refinada, o Touriga Nacional distingue-se pela sua delicadeza. É o resultado de uma estrita seleção das melhores parcelas da Quinta da Devesa.

O aroma revela notas balsâmicas da madeira de carvalho, frutos vermelhos bem maduros e violeta. Na boca revela-se concentrado, com final longo e fresco.

Enquanto produto natural, o vinho está sujeito a criar depósito com a idade. Servir com cuidado.