



## TOURIGA NACIONAL 2008

**Filosofia:** Vinhos produzidos apenas em anos de exceção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão, que permitem expressar o potencial e carácter original da casta.

**Ano de Colheita:** As temperaturas e a precipitação comportaram-se dentro das médias dos últimos 10 anos. O Verão, apesar de muito seco pois não choveu nos meses de Junho, Julho e Agosto, teve temperaturas médias relativamente mais baixas, o que proporcionou boas condições para o desenvolvimento das maturações.

### Viticultura:

**Geologia do Solo:** Solos delgados e pedregosos com origem xistosa e textura franca.

**Idade das Vinhas:** 20 anos.

**Castas:** Touriga Nacional.

**Vinificação:** Fermentação com temperaturas controladas (22 °C) em cubas rotofermentativas.

**Estágio:** Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês, seguidos de mais 12 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

**Engarrafamento:** Dezembro 2009.

### Informação técnica

**Álcool / Volume:** 14,5%

**Acidez Total:** 6,00 g/l

**pH:** 3,52

**Açúcar Redutor:** 2,0 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Cor violeta concentrada.

**Aroma:** Aroma a flor-de-laranjeira, envolvida delicadamente em notas de cacau.

**Palato:** Revela elegância, textura sedosa e um final de boca muito persistente.

**Data ideal de consumo:** 2012 – 2019

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.

### Crítica:

**Wine Enthusiast 2012 - 94 pontos - Cellar Selection**