



TOURIGA NACIONAL 2010

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

Ano de Colheita: A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

Viticultura:

Vinha do Badeco T28 – Herdade do Esporão

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

Idade das Vinhas: 25 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 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,08 g/l

pH: 3,5

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: 2013 – 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml.