



TOURIGA NACIONAL 2011

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: 2011 é um ano reconhecido como memorável para todas as regiões portuguesas. A Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual trouxeram intensidade, equilíbrio e frescura aos nossos vinhos.

Viticultura:

Vinha do Badeco T28 – Herdade do Esporão

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

Idade das vinhas: 26 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 18 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Maio 2013.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,49 g/l

pH: 3,6

Açúcar Redutor: 2,8 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Cor violeta concentrada.

Aroma: Aroma a flor de violeta, envolvida subtilmente em notas de tosta de barrica.

Palato: Mostra sugestões de especiarias, textura aveludada e um final de boca muito persistente.

Data ideal de consumo: 2014 – 2021

Formatos Disponíveis: 750 ml.