

QUINTA DO CUME

DOURO

TOURIGA NACIONAL 2017

REGIÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Touriga Nacional

ENGARRAFAMENTO: 5536 garrafas (0,75l) & 165 Magnuns (1,5l) (Engarrafado: 30.11.2019)

ÁLCOOL: 14,5%

pH: 3,70

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,8 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 25º C

ENVELHECIMENTO: o lote final estagia em barricas novas de carvalho francês de 225L durante 12 meses

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor intensa rubi. No nariz aromas concentrados com notas balsâmicas, frutos silvestres, framboesa e violetas. Mostra-se também com aromas frescos de esteva, o que torna este vinho complexo e equilibrado. Na boca apresenta taninos de qualidade, boa concentração e elegância com um final longo e persistente. Produzido apenas em anos excepcionais e de produção limitada.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros

