



## QC TOURIGA NACIONAL RESERVA / DOURO / TINTO / 2021

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

**CASTAS:** EM REGIME DE PRODUÇÃO INTEGRADA, ESTE VINHO TEM NA SUA ORIGEM AS MELHORES UVAS DA CASTA TOURIGA NACIONAL.

**VINIFICAÇÃO:** AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, PROCURANDO MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS E POLIFENÓLICAS. A VINIFICAÇÃO FOI FEITA EM LAGAR, COM PISA A PÉ, PARA UMA MAIOR EXTRACÇÃO E MACERAÇÃO DAS UVAS, PERMITINDO ASSIM QUE OS CONSTITUINTES DE QUALIDADE PRESENTES NAS SUAS PELÍCULAS PASSASSEM SUAVEMENTE PARA O VINHO. POSTERIORMENTE, O MOSTO É TRANSFERIDO PARA CUBAS DE INOX, ONDE SÃO EFECTUADAS LIGEIRAS REMONTAGENS E MACERAÇÕES PROLONGADAS A TEMPERATURAS CONTROLADAS.

**ESTÁGIO:** APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, O VINHO ESTAGIOU 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, NOVAS, DE 1º E 2º ANO.

**ENGARRAFAMENTO:** JULHO DE 2024

**NOTAS DE PROVA:** COR PÚRPURA PROFUNDA. AROMA INTENSO COM NOTAS FLORAIS DE VIOLETA, ONDE RESSALTA A FRUTA PRETA BEM MADURA COM PREDOMINÂNCIA DE AMORAS E MIRTILOS, ASSOCIADO A NOTAS BEM EQUILIBRADAS DE MADEIRA TOSTADA E ALGUM CACAU. NA BOCA MOSTRA-SE VOLUMOSO, PODEROSO MAS EQUILIBRADO, COM TANINOS SUAVES E PERSISTENTES, EVIDENCIANDO-SE NOTAS DE FRUTAS PRETAS, CACAU E GINJA. UM VINHO ELEGANTE MAS ESTRUTURADO, DE ELEVADO NÍVEL, NUMA HARMONIA PERFEITA ONDE SE SALIENTAM AS CARACTERÍSTICAS ÚNICAS DA CASTA.

#### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

TEORALCOÓLICO: 14,0 (%/V -20°)

PH: 3,65

ACIDEZ TOTAL: 5,5 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,5 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AÇÚCARES TOTAIS: 1,00 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCTNR21

**ENÓLOGO:** VICTOR RABAÇAL