



QC TOURIGA NACIONAL RESERVA / DOURO / TINTO / 2023

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIEDADES: EN RÉGIMEN DE PRODUCCIÓN INTEGRADO, ESTA RESERVA TIENE SU ORIGEN EN LAS MEJORES DE LA VARIEDAD TOURIGA NACIONAL.

VINIFICACIÓN: LAS UVAS FUERON RECOGIDAS A MANO, EN SU PUNTO IDEAL DE MADURACIÓN, CON EL OBJETIVO DE TENER UNA MADURACIÓN VIGOROSA, LO QUE LLEVA A MAYORES CONCENTRACIONES AROMÁTICAS Y DE POLIFENOLES. LA UVA SE PISÓ A PIE EN UN LAGAR Y LUEGO SE TRASLADÓ A CUBA DE ACERO INOXIDABLE, DONDE TUVO LUGAR LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, PERMITIENDO ASÍ QUE LOS COMPONENTES DE CALIDAD PRESENTES EN LA PIEL DE LA UVA, MUY MADURA, PASARÁN SUAVEMENTE AL VINO, CON LIGEROS REMONTADOS Y MACERACIÓN PROLONGADA.

ENVEJECIMIENTO: TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, EL VINO REPOSÓ DURANTE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLES FRANCÉS NUEVAS, DE 1º Y 2º AÑO.

EMBOTELLADO: JULIO 2025

NOTA DE CATA: COLOR MORADO INTENSO. AROMA INTENSO CON NOTAS FLORALES DE VIOLETA, DONDE DESTACA LA FRUTA NEGRA MUY MADURA CON PREDOMINIO DE MORAS Y ARÁNDANOS, ASOCIADA A NOTAS EQUILIBRADAS DE MADERA TOSTADA Y ALGO DE CACAO. EN BOCA ES VOLUMINOSO, POTENTE PERO EQUILIBRADO, CON TANINOS SUAVES Y PERSISTENTES, MOSTRANDO NOTAS DE FRUTOS NEGROS, CACAO Y LICOR DE GUINDAS. UN VINO ELEGANTE PERO ESTRUCTURADO, DE ALTO NIVEL, EN PERFECTA ARMONÍA DONDE DESTACAN LAS CARACTERÍSTICAS ÚNICAS DE LA VARIEDAD DE UVA.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 (%/V -20º)

PH: 3,75

ACIDEZ TOTAL: 5,4 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,6 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AZUCARES TOTALES: 0,86 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCTNR23

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL