



QC TOURIGA NACIONAL RESERVA / DOURO / TINTO / 2023

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 2025

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: 14,5 (%/V -20º)

PH: 3,75

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

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

AÇÚCARES TOTAIS: 0,86 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCTNR23

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL