

TOURIGA NACIONAL

DOC – DOURO RED 2019

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 100%** | pH **3,67** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,2 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites | Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.

CLIMA

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22 kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até ao lagar de granito, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa com leveduras indígenas e pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para pipas de 225 L, seguindo-se a fermentação maloláctica. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 12 meses. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2021.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. No nariz apresenta notas iniciais de violeta, complementadas com sensações de framboesa e mirtilos, terminando com notas de cacau. Na boca, boa adstringência, com uma acidez presente tornando-o equilibrado e fresco, terminando com um final longo, persistente e elegante.*

*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en Septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22 kg jusqu'à la cave. Ils ont passé 12h dans une chambre froide, étant égrappés, doucement broyés et conduits par gravité au "lagar" en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par des levures indigènes et foulage au pied. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des fûts de 225 L. **Le vin a ensuite vieilli 12 mois. Le vin a été mis en bouteille en Mai 2021.**

DÉGUSTATION

Couleur rubis profonde. Au nez, il présente des notes initiales de violette, complétées par des sensations de framboise et de myrtille, avec une finale aux notes de cacao. En bouche, il présente une bonne astringence, dotée d'une acidité qui le rend équilibré et frais, tout en assurant une finale longue, persistante et élégante.*

*Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22 kg boxes up to the wine lodge. They were kept in cold storage for 12 h and then they were gravity-driven to the granite "lagar", where the complete alcoholic fermentation took place by indigenous yeasts and foot treading. The wine was placed in 225 L casks, where the malolactic fermentation occurred. Aging was done in the same casks for 12 months. **The wine was bottled in May 2021.**

TASTING NOTES

Deep ruby colour. On the nose, it presents with initial violet notes, complemented by touches of raspberries and blueberries, rounding off with hints of cocoa. On the palate, this wine has good astringency, with a present acidity rendering it balanced and fresh, ending with a long, persistent, elegant finish.*

*Store in a dry and dark place out of direct light.



QUINTA DO
PESSEQUEIRO