

TRÊS PARCELAS TOURIGA NACIONAL 2019



ANO VITÍCOLA: A vindima começou no dia 9 de Setembro para os vinhos tintos. Terminou a 18 de Outubro e ocorreu com temperaturas amenas e quase sempre com tempo seco. Algumas chuvas bem-vindas ocorreram nos dias 21 e 22 de Setembro e nos dias 14 e 17 de Outubro, com um total de 47,8 mm. A vindima foi suspensa durante estes dias para não afetar a qualidade dos mostos. O ano será certamente caracterizado pela acidez natural encontrada nos vinhos com pH relativamente baixos e pela elevada acidez total. Como resultado, os vinhos têm uma frescura poucas vezes verificada no Douro. A Touriga Nacional das três diferentes parcelas foi vindimada nos dias 18 e 25 de Setembro e no dia 3 de Outubro.

VINIFICAÇÃO: O vinho fermentou em cubas de aço inoxidável durante 8 dias onde depois foi realizada a fermentação maloláctica, uma pequena parte da qual em barrica.

ESTÁGIO: 100% deste lote de Três Parcelas teve um período de estágio em madeira durante 11 meses, 38% em madeira nova de carvalho francês (barricas de 225 litros).

NOTAS DE PROVA: Este vinho é um lote de três locais diferentes de vinhas individuais na Romaneira: Tomba Chapéus, Apontador e Mina. Cada parcela é notável e produz um vinho Touriga Nacional de qualidade excepcional, mas quando misturados os vinhos destes três terroirs únicos, estes combinam-se para produzir um grande Touriga Nacional, fino, profundo e aromático, uma expressão harmoniosa das melhores características dos três vinhos individuais.

CASTAS: 100% TOURIGA NACIONAL

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 14,5 Acidez Total: 5,6 g/dm ³ pH: 3,51 Açúcar Residual: 0,7 g/dm ³	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,3 Kg	Maio 2021 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt