

# Quinta de Lemos - Lucita



**Viticultura:** A Touriga Nacional, cheia e volumosa com a Tinta Roriz doce e estruturada e o Jaen de aromas complexos, crescem em encostas situadas entre os 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de protecção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. O controlo das infestantes é efectuado com mobilização do solo. A vindima é manual, casta a casta, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se entre a 2ª quinzena de Setembro e a 1ª de Outubro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kg.

**Sistematização:** Espaldar vertical com 2 arames fixos e 2 arames móveis, uma densidade de 6060 plantas podadas em guyot duplo.

**Exposição:** Norte/Sul

**Solo:** Arenoso de origem granítica

**Casta:** Touriga Nacional (100%)

**Idade:** 20 anos

**Rendimento:** 30 hl hectare

**Vinificação:** Estes vinhos são obtidos após fermentação a temperatura controlada de modo a preservar toda a elegância aromática, em cuba de inox durante 20 dias. O vinho faz a fermentação maloláctica em inox, onde se mantém até ao engarrafamento.

## DADOS ANALÍTICOS


Teor Alcoólico: 13%


Acidez Total: 6,25 g/dm<sup>3</sup>


Acidez Volátil: 0,56 g/dm<sup>3</sup>


pH 3,59

**Notas de prova:** Aromativo, fruta vermelha, bagas silvestres e mentoladas. Leve, volumoso e apelativo na boca, de estilo jovem e de fácil compreensão.

 **Região**  
Dão - Silgueiros

 **Castas**  
100% Touriga Nacional

 **Ano de Colheita**  
2020

 **Enólogo**  
Hugo Chaves

