

Quinta de Lemos - Na Mouche



Viticultura: A Touriga Nacional, cheia e volumosa 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

Castas: Touriga Nacional (60%), Jaen (20%) e Alfrocheiro (20%)

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/dm³

Acidez Volátil: 0,56 g/dm³

pH 3,59

Notas de prova: Irreverente a notas florais resinosas. Leve, fresco, fácil e fluido a pedir momentos de descontração.



Região

Dão - Silgueiros



Castas

60% Touriga Nacional
20% Jaen
20% Alfrocheiro



Ano de Colheita

2019



Enólogo

Hugo Chaves

Quinta de
Lemos



**CAVES
EUROPA**
VINHOS & SABORES