

Quinta de Lemos - Touriga Nacional



Viticultura: As vinhas situem-se na sub-região de Silgueiros entre 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de proteção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se na 2ª quinzena de Setembro e a 1ª de Outubro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kgs.

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

Idade: 8 anos

Rendimento: 30 hl hectare

Vinificação: Estes vinhos são obtidos após fermentação a temperatura controlada de modo a preservar toda a elegância aromática, em balseiros de madeira e cuba de inox durante 7 a 10 dias. O vinho faz a fermentação malolactica em barricas de carvalho francês e consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 13.000 garrafas

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 14,4%

Acidez Total: 6,1 g/dm³

Acidez Volátil: 0,6 g/dm³

pH 3,67

Notas de prova: Cor rubi com tonalidades violáceas. Notas de frutos vermelhos, tostados e fumados, num campo onde dominam os odores florais. Vivo na boca, estrutura firme, moderno e com boa aptidão gastronómica.

 **Região**
Dão - Silgueiros

 **Castas**
100% Touriga Nacional

 **Ano de Colheita**
2007

 **Enólogo**
Hugo Chaves



CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES