

### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Beira Interior

### CASTAS

100% Touriga Nacional

### NOTAS DE PROVA

De cor rubi profunda apresenta um perfil estruturado e elegante. O aroma é complexo, com notas de violeta, chocolate preto e resina. Na boca apresenta-se denso, de taninos firmes e acidez viva o que lhe confere frescura e longevidade.

### VINHA

As vinhas encontram-se à cota média de 750 metros, no meio do planalto ibérico, protegidas por uma topografia montanhosa (serras da Maroفا e de Castelo Rodrigo). Os solos são de natureza granítica e com uma componente xistosa. O clima vincadamente continental apresenta invernos rigorosos e verões muito quentes e secos, onde as amplitudes térmicas chegam a oscilar 20°C ao longo de um dia. Desta combinação de fatores resultam vinhos de grande exuberância aromática e muita frescura.

### VINDIMA 2012

O ano de 2012 foi extremamente seco com temperaturas amenas, principalmente na primavera, o que resultou num atraso de 2 semanas no abrolhamento da videira. A maturação das uvas foi favorecida pelas chuvas registadas no início de Setembro. A baixa produção registada neste ano, cerca de 30% inferior aos anos anteriores, originou cachos menores e uvas mais concentradas.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas à mão para caixas de 12 kg e submetidas a uma rigorosa selecção. Após o desengace total, procedeu-se à maceração pré-fermentativa dos bagos inteiros durante 5 dias. A fermentação alcoólica deu-se em cubas de inox à temperatura controlada de 24-26°C, com um regime de 2 "delestage" diárias. A fermentação maloláctica ocorreu nas cubas de inox e antes da primavera os vinhos foram transferidos para barricas de carvalho francês. Estes lotes estagiaram em barricas durante 20 meses (50% novas). O lote final foi elaborado após uma selecção qualitativa, confirmada por inúmeras provas. Foram produzidas 14.758 garrafas.

### SERVIR E HARMONIZAÇÃO

A harmonia perfeita para assados, pratos de carne elaborados e queijos de sabor intenso. Servir entre 16-18°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 13,5 %  
Acidez Total 5,3 g/l  
pH 3,72  
Açúcares Redutores 11,2 g/l

### PRÉMIOS

Concours Mondial Bruxelles 2015 - Ouro



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,3kg	8kg	546	91	748 kg	560 2426 101 702	1 560 2426 101 709

