







Contém Sulfitos / Contains Sulphites

UDACA TOURIGA – NACIONAL

DOP DÃO TINTO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo Solo: Granítico

Casta: Touriga Nacional

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 4000 pés por hectare

Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente Rendimento por Hectare: 4 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 8 a

10 dias

Estágio

12 meses em barricas de carvalho Allier Fino, Americano e Russo, seguindo-se de 6 meses em garrafa

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13,5% Vol Acidez volátil: 0,58g/L Acidez Total: 5,53g/L Extracto Seco: 32,6 g/L Açucares Redutores: 3,5g/L

Aptidões

Pode ser guardado por mais 10 anos

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido

Cor: Rubi Tonalidade:

Aroma: Apresenta aroma a frutos silvestres muito maduros, com

nuances de cereja e especiarias de requintado bouquet

Sabor: Intenso e profundo, cheio, de boa estrutura, apresenta um final requintado e de elevada persistência, demonstrando personali-

dade própria