AFORISTA

DOC BEIRA INTERIOR TOURIGA NACIONAL (100%) TINTO 2019

Hoje, tal como os nossos antepassados, cultivamos vinha e produzimos vinho na Beira Interior. É com orgulho e determinação que a nossa família dá continuidade a esse legado em Pinhel.



Castas
100% Touriga Nacional.

Tipo Solo
Matriz granítica com textura franco-arenosa.

Clima
O clima da região é caracterizado por uma reduzida pluviosidade anual, Outono e Inverno muito frios, Primaveras com formação de geadas, Verões curtos e secos com grandes amplitudes térmicas noite-dia.

Idade/Altitude das Vinhas
Vinhas com idade entre 18-30 anos, 12 hectares situados a uma altitude média de 600 m em pleno coração da Sub-Região Vitivinícola de Pinhel.

Proveniência da Uva
Produção própria da Vinha da Pedrosa e da Vinha da Cheinha

Colheita/Vinificação/Estágio
Decisão de vindima com base em controlos de maturação, oportunidade e objectivo pretendido. Colheita e selecção criteriosa, desengace total e ligeiro esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação alcoólica e maloláctica completa com controlo de temperatura. Estágio de 9 meses de 40% do lote (Touriga Nacional) em cascos usados de carvalho francês e restante em inox. Estágio total de cerca de 30 meses, 12 dos quais em garrafa antes da colocação no mercado.

Engarrafamento
3133 garrafas

Dados analíticos
Teor alcoólico - 14% Vol.
Acidez Total - 5,35g/l
pH - 3,72
Acidez Volátil - 0,46g/l

Nota de Prova
Cor rubi escuro, aroma floral e mentolado fino no início, logo fruta preta, leve sugestão de casca de laranja, muito fresco e longo, grande estrutura no final com leve sugestão de chocolate negro. Grande potencial de guarda.

Temperatura de Serviço
16-18 °C

Enologia
José Ribeiro Brandão