

Ficha Técnica:

Conceptual Touriga Nacional e Jaen 2020 – Reserva

Conceito: Partindo das duas principais castas tintas do Dão criar um vinho que represente o melhor que a região tem para oferecer: um vinho estruturado, complexo e elegante com enorme capacidade de guarda.

Variedades: 80% Touriga Nacional e 20% Jaen

Proveniência: Parcela única em encosta orientada a sudeste, junto à estrada Nacional 231, que liga Viseu a Nelas, entre Oliveira de Barreiros e Santar, mais precisamente onde a estrada intersesta o limite da freguesia de São João de Lourosa com a de Silgueiros, a 300 metros de altitude.

É uma parcela seca, de solo granítico franco-arenoso e pobre, que se destaca pela sua muito boa insolação, razão pela qual é das primeiras parcelas da sub-região de Silgueiros onde as uvas atingem a maturação. As videiras têm 20 anos estando enxertadas sobre o porta-enxertos 1103 P

Vindima: Realizada em dois momentos, a Jaen no início de setembro e a Touriga Nacional no final. Ambas às primeiras horas da manhã e com baixas temperaturas. Vindimas realizadas manualmente para caixas de 18kg. As uvas foram transportadas de imediato para a adega não tendo nunca decorrido um período superior a 1 hora entre a colheita e o esmagamento da uva

Vinificação: Após seleção manual das uvas foi realizado desengace e suave esmagamento com encaminhamento do mosto por gravidade para o lagar. Foram utilizadas leveduras selecionadas tendo a fermentação decorrido à temperatura de 28°. No caso da Jaen, após 5 dias de maceração em lagar, com remontagem 2 vezes por dia, foi feita a descuba e a fermentação foi terminada em cubas de inox. A Touriga Nacional, após 3 dias de maceração pré-fermentativa, fermentou em lagar 5 dias, com remontagem 2 vezes por dia, terminando a fermentação em cuba inox. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi transfeito para barricas de carvalho francês. A fermentação malolática processou-se em barrica na primavera de 2021

Maturação: Em barricas de carvalho francês Allier de grão extra-fino de 2º uso por 12 meses

Guardar: Apesar de pronto a consumir tem um longo potencial de guarda e evoluirá positivamente em garrafa que deverá ser mantida na posição horizontal e em local seco e fresco. Estima-se que atinga o apogeu 7 a 10 anos após a colheita, mantendo-se por tempo indeterminado

Servir: Colocar ao alto na véspera. Abrir 2 a 3 horas antes do consumo. É desejável que seja decantado, já que após longa guarda poderá desenvolver algum depósito

Harmonizar: Com pratos de carnes vermelhas e caça, bem como queijo de ovelha e enchidos

Detalhes Técnicos: Álcool: 13,9 %, Acidez total: 6,14 g/L (Ácido Tartárico), Acidez volátil 0,69 g/L (Ácido Acético), pH: 3,69, Dióxido de enxofre livre: 14 mg/L

Alergénios: Contém Sulfitos