

QUINTA DA TOURIGA-CHÃ

DOURO SUB-REGIÃO: DOURO SUPERIOR · PORTUGAL

ENÓLOGO CONSULTOR: João Brito e Cunha ENÓLOGO RESIDENTE: José Luis Silva



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Jorge Rosas, Vinhos Unipessoal

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Douro Superior

DENOMINAÇÃO

DOC Douro

UVAS

Touriga Nacional (65%) e Touriga Franca (35%)

SAFRA

2018

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

PH

3,63

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/L

SERVIÇO

beneficiará se servido a 18 °C, com decantação prévia

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

xisto

HARMONIZAÇÃO

boa harmonia com carnes vermelhas, caça ou enchidos tradicionais portugueses.

PREMIAÇÃO

19/20 Revista de Vinhos (2019)

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente entre os dias 10 e 14 de setembro
- ◆ as uvas com uma maturação fenólica perfeita são colocadas em pequenas caixas de 20 kg
- ◆ fermentação feita em pequenas cubas de inox com temperatura controlada
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio de 15 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros (tanoarias: Seguin Moreau e Taransaud), sendo 55% novas e 45% de segundo ano

NOTAS DE PROVA

Cor. púrpura com boa concentração e profundidade
Aroma. aromas finos e muito complexos. Bom carácter de fruta, com predominância para notas mais florais, evoluindo posteriormente para notas especiadas e complexas, proveniente do estágio em madeira
Sabor. na boca, mostra fruta, complexidade, harmonia e elegância proveniente dos excelentes taninos, que lhe conferem uma sensação muito sedosa e um final muito longo. A combinação de uma acidez equilibrada e uma excelente concentração de frutos silvestres, irá certamente contribuir para um longo envelhecimento, pelo que o vinho poderá beneficiar com alguns anos de estágio em garrafa. Equilibrado, elegante e persistente