

Quinta de S. José Touriga Nacional Douro DOC 2017

Castas:	100% Touriga Nacional
Região:	As uvas que deram origem a este vinho provêm de diferentes parcelas de Touriga Nacional da vinha da Quinta de S. José, situada no Cima Corgo, muito próximo do Rio Douro, com uma altitude que vai desde os 150 aos 300 metros. Exposição norte e com solo muito xistoso.
Vinificação e Estágio:	Uvas vindimadas à mão, para caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação; pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de Inox e lagar, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras passem suavemente para o vinho. Após fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês de 300 litros, durante aproximadamente 12 meses.
Apreciação organolética:	Cor púrpura e bastante profunda, aromas muito complexos e distintos onde predomina inicialmente o carácter frutado e floral, característico da casta, notando-se posteriormente algumas notas especiadas provenientes da madeira. Na boca mostra fruta, complexidade, grande equilíbrio e harmonia com taninos de grande nível que lhe conferem um longo final de boca.
Modo de servir:	Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Teor Alcoólico:	14% Vol. (20°C)
Acidez Total:	4,4 g/dm ³ (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil Corrigida:	0,5 g/dm ³ (Ácido Acético)
PH	3,73
Engarrafamento:	Julho 2019
Produção:	7.600 garrafas de 0,75L e 100 garrafas de 1,5L
Enólogo:	João Brito e Cunha
Produtor:	João Brito e Cunha, Lda Rua Augusto César, 99 5000-591 Vila Real

