



Touriga Nacional 2004



ADEGA: Herdade do Esporão

CASTAS: Touriga Nacional

COLHEITA: 2004

REGIÃO: Alentejo

PAIS DE ORIGEM: Portugal

CERTIFICAÇÃO: Regional

ENOLOGO: David Baverstock

COMENTÁRIOS DO ENÓLOGO

Visual: Aspecto límpido, cor viva e concentrada. **Olfactivo:** Aroma complexo da casta que lhe deu origem, tipo frutos silvestres com nuances de cereja e especiarias.. **Gustativo:** Apresenta-se concentrado, com uma fruta intensa e uma boa estrutura de taninos. **Temperatura de Consumo:** 16 – 18°C

VITICULTURA

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, Estrutura Franco – Argilosa. **Condução:** Cordão Bilateral
Idade das Vinhas: 10 anos **Produção Média:** 35 hl/ha

VINIFICAÇÃO

Fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (22 a 25 °C) e com maceração prolongada durante uma semana, envelhecimento durante seis meses em barricas de carvalho americano e francês e seis meses em garrafas antes de ir para o mercado

ANALISES

Álcool: 14,5%
pH: 3,70

Acidez Total: 5,51 gr/l
Extracto Seco: 32,1 gr/l

Acidez Volátil: 0,56 gr/l
Açúcar Redutor: 3,75 gr/l

SO₂ Total: 58,0 mg/l
SO₂ Livre: 28,0mg/l

EMBALAGENS

750 ml	CX 6X750 ml	Peso: 8,498Kg	m ³ : 0,0127
	A – 16,0 cm	L – 23,0 cm	C – 34,5 cm
Palete	CX 88	Peso: 748 Kg	m ³ : 1,382
	A – 144 cm	L – 80 cm	C – 120 cm
EAN:	15601989002263	UNI:	5601989002266