



QUINTA DAS  
CARVALHAS

# QUINTA DAS CARVALHAS TOURIGA NACIONAL



## SOBRE O VINHO

A Touriga Nacional é a casta de uva tinta mais plantada na Quinta das Carvalhas, representando cerca de 25ha da área total plantada. Neste terroir magnífico, a Touriga Nacional plantada com exposição solar virada a Norte, apresenta-se muito fina e elegante, com aromas clássicos de violeta e muita frescura, enquanto as parcelas das mesma casta expostas a sul, revelam estrutura, complexidade e aromas ricos de cítricos e bergamota.

## VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por uma criteriosa escolha manual, os cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 24-26°C. O vinho estagia em barricas novas e usadas de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

## PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Touriga Nacional é um vinho complexo de grande carácter varietal, apresentando aromas clássicos de violeta, complexados com bergamota e nuances cítricas. Embora intenso e expressivo, revela-se um vinho fresco e elegante, que dá imensa satisfação enquanto jovem e vibrante, sem contudo deixar de surpreender quem opte por aguardar a evolução em garrafa.



Touriga Nacional



carnes vermelhas, molhos ricos em tomate e especiarias e queijos fortes. Como sugestão vegetariana pratos à base de cogumelos, espargos salteados e lentilhas.



A garrafa deve ser mantida na horizontal, protegida da luz e do calor. Servir a 14-16°C



Este vinho encontra-se pronto a ser consumido, mas evoluirá com envelhecimento. Decantação aconselhada.

