QUINTA DOS CAPINHAS

NOTA DE PROVA

Suave e elegante, taninos maduros, pujantes em corpo longo. Sugestões aromáticas a flores violáceas, fruta preta, cacau, tabaco e leve apimentado.

GASTRONOMIA

Carne de caça, cordeiro assado, estufados, e carnes ricas em molhos. Queijos duros e fortes

CONSUMO: 16 °C.



FICHA TÉCNICA

TOURIGA NACIONAL 2019

CASTAS

Touriga Nacional

TERROIR

Solos franco-arenosos e calcários. Vinha orientada a sul. Situada a apenas 2000 metros do mar e com forte exposição ao vento norte de Monchique.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual e nocturna. As uvas passam por desengace, esmagamento, delastage e fermentação a uma temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR DE ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL
15,50%	5,02 g/L
PH	**AÇUCAR RESIDUAL**
4,05	<=0,60g/L

ENOLOGIA:
João do Ó Marques

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148

TOURIGA NACIONAL 2019

Dieser Touriga Nacional stammt aus unserem Terrassenweinberg mit sandig-lehmigen und kalkhaltigen Böden in Porches an der Algarve, nur 2 km vom Meer entfernt.



REBSORTE

Touriga Nacional

TERROIR

Sandig-lehmige und kalkhaltige Böden in Südwesthanglage. Nur 2 km vom Meer entfernt und den kräftigen Nordwinden aus der Serra de Monchique ausgesetzt.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Nächtliche Handlese. Die Trauben werden entrappt, gequetscht und bei kontrollierter Temperatur vergoren. 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Nase: Veilchen, schwarze Früchte, Kakao, Tabak und ein Hauch von Gewürzen.
Gaumen: Geschmeidig und elegant, mit reifen Tanninen, vollem Körper und langem Abgang.

TECHNISCHE DATEN

Alkoholgehalt	15,5 % vol.
Gesamtsäure	5,20 g/l
pH-Wert	4,05
Restzucker	≤ 0,60 g/l
Önologe	João do Ó Marques

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com | +351 969 289 148