

# QUINTA DO CUME<sup>®</sup>

— DOURO —

## TOURIGA NACIONAL 2015

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Touriga Nacional

ÁLCOOL: 14%

pH: 3,67

ACIDEZ TOTAL: 4,9 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,5 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 25º C

ENVELHECIMENTO: o lote final estagia em barricas novas de carvalho francês de 225L durante 12 meses

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor intensa rubi. No nariz aromas concentrados com notas balsâmicas, frutos silvestres, framboesa e violetas. Mostra-se também com aromas frescos de esteva, o que torna este vinho complexo e equilibrado. Na boca apresenta taninos de qualidade, boa concentração e elegância com um final longo e persistente. Produzido apenas em anos excepcionais e de produção limitada.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros

