



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS



TOURIGA NACIONAL 2018

XX

VINHA

Instaladas na Reserva Natural do Estuário do Tejo, as vinhas da Companhia das Lezírias crescem em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais.

Este é um vinho que representa o nosso compromisso para a sustentabilidade do nosso terroir, Tyto alba é a homenagem à Coruja das torres, a maior representante da qualidade Ambiental do nosso território.

A casta Touriga Nacional encontrou na nossa denominada Vinha do Mel um terroir de excelência, em que a casta dá origem a vinho concentrados, de grande elegância e de subtil aroma.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

Castas: Touriga Nacional 100%

Média: 50 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo Colheita 2018.

Processo de Vinificação: Vindima manual, desengate total, maceração pré fermentativa de 2 dias c/ pisas mecanizada bi-diárias seguida de fermentação espontânea a temperatura de 25°C com remontagens diárias. Fermentação malo - láctica em inox.

Estágio de 12 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 1º e 2º ano

ANÁLISE

Álcool: 14% | Extrato Seco: 37,2 gr/l | Acidez Total: 5,27 gr/l | pH: 3,76

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada profunda

Aspeto Olfativo: Aroma profundo e franco, com notas típicas de bergamota e rosmaninho, fruta fresca, bagas silvestres e especiaria.

Aspeto Gustativo: Envolvente e suave, com um final saboroso de fruta madura, muito persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 16-18°C

Acompanhamento: Ideal com pratos de carnes de borrego ou cabrito no Forno temperado com rosmaninho ou simplesmente vitela no churrasco.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 7.000 garrafas (75cL)