



DIVAI

Touriga Nacional 2022



CASTAS

Touriga Nacional

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Estágio de 12 meses em barricas de 300L de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo. Aroma rico e complexo, onde sobressaem notas de frutas pretas maduras, fruta em calda e apontamentos florais, perfeitamente integrados, com aromas de chocolate e especiarias aportados pelo estágio em barrica. Equilibrado e elegante, onde a sua estrutura e untuosidade são suportadas por uma acidez natural, termina com um tanino redondo e macio, permitindo um final de boca longo e persistente.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários e xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metros de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Setembro de 2024

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 13%. pH - 3,60. Acidez Total - 5.7 g /l.

HARMONIZAÇÃO

Pratos elaborados de carnes nobres, pratos de forno, queijos e enchidos.

TEMPERATURA ACONSELHADA

16 - 18°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
312 x 240 x 162
9 Kg (peso bruto)

Europaleta
Nº de caixas 99
9 fiadas de 11 Caixas
891 Kg (peso bruto)

EAN - 5 600 668 505 135

ITF14 - 15 600 668 505 132