

HERDADE DA AMADA TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6°C. No dia seguinte, foram transportadas para a adega em ambiente refrigerado, onde foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada da cuba de fermentação. A fermentação ocorreu em cubas de larga dimensão, numa ótima relação de superfície de contacto e a temperatura controlada de 24°C, em curtimenta total, durante 20 dias.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica e malolática, dois terços do lote estagiou em inox sobre borra fina e um terço em barrica nova de Carvalho Francês, durante um ano. Após o engarrafamento, descansou nove meses em garrafa até entrada no mercado.

NOTAS DE PROVA

Violeta-ruby profundo. Nariz de grande elegância e carácter varietal, limpo, fresco e balsâmico, com destaque para a framboesa fresca, casca de laranja e violetas em crescendo com o tempo no copo, num casamento perfeito com a barrica. Ataque subtil, com toda a delicadeza acrescer para uma harmonia de grande amplitude ao longo da prova, com estrutura polida e boa untuosidade. No final de boca, as notas florais e mentoladas, com ligeira tosta de fundo bem integrada, deixam-nos uma ótima e duradoura sensação de prazer.

SERVIR / DESFRUTAR

A elegância e harmonia deste vinho sugere gastronomia no mesmo registo. O seu lado floral e balsâmico combina na perfeição com pratos onde as ervas aromáticas assumam um papel de destaque, bem como as especiarias. Desde o clássico borrego assado aromatizado com alecrim, ao coelho na brasa com temperos arrojadados e exóticos. Contrastar com uma sobremesa onde o chocolate negro seja rei, ou mesmo com queijos de cura prolongada serão também experiências de aconchegar o palato.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 4,6 g/L | **pH:** 3,82 | **Açúcares Totais:** 0,3 g/L



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO