

[http://www.esporao.com/vinhos/Pages/monocasta\\_2006\\_touriga.aspx](http://www.esporao.com/vinhos/Pages/monocasta_2006_touriga.aspx)



## Touriga Nacional 2006

Produzido e engarrafado na Herdade Do Esporão, a partir de uvas da casta Touriga Nacional. Fermentou com controlo de temperaturas e com uma maceração prolongada. Estagiou durante seis meses em carvalho francês e americano. Resultou um vinho com aroma complexo, sugerindo violetas e frutos silvestres maduros, bem integrado com a madeira. O Sabor é rico com notas de especiarias e tostados, com uma boa estrutura de taninos que lhe permite uma grande longevidade na garrafa.

*Prova da safra do ano de 2000, em que foram produzidas apenas 14.977 garrafas de 500 ml. Nossa garrafa tinha o número 14.676.*

### Características Organolépticas



#### Visual

Rubi intenso, quase impenetrável



#### Olfactivo

Aroma complexo da casta que lhe deu origem, sugerindo a flor de laranjeira enleada em violetas



#### Gustativo

Apresenta-se intenso, com notas de especiarias e uma textura muito sedosa e envolvente. Termina de uma forma longa e persistente



#### Degustação

16-18°C



#### Acompanhamento

Ideal com pratos de carne de confecção forte, especialmente caça, ou com queijos de cura.



#### Quantidade Produzida

22.000 garrafas

### O Método



#### Encepamento

Touriga Nacional



#### Idade Média das Vinhas

15 anos



#### Método de Cultivo

Protecção integrada



#### Produção Média

35 hl/ha



#### Processo de Vinificação

Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25°C) em cubas rotofermentativas, terminando em barricas novas de carvalho francês. Estagiou durante seis meses em barricas de carvalho francês, seguido de mais seis meses em garrafa antes de ir para o mercado.

*Aperitivo de amêndoas, queijo provolone e pizza 4 queijos com tomates. Sacada, em 27/01/2010.*

## Controlo Analítico

---

Álcool	14,5 %
Acidez Total	6,53 gr/l
Acidez Volátil	0,69 gr/l
pH	3,60
Extracto Seco	34,8 gr/l

[http://www.revistadevinhos.iol.pt/artigo306-os\\_melhores\\_vinhos\\_de\\_touriga\\_nacional](http://www.revistadevinhos.iol.pt/artigo306-os_melhores_vinhos_de_touriga_nacional)

1º Grande Concurso Touriga Nacional

### *Os melhores vinhos de Touriga Nacional*

Texto António Falcão Foto João Esteves Cutileiro

Pela primeira vez, Portugal tem um concurso de vinhos dedicado à sua casta mais conhecida. O 1º Grande Concurso Touriga Nacional decorreu dia 12 de Novembro no Hotel York House, em Lisboa, e contou com a presença de oito provadores, seis dos quais eram especialistas vindos do estrangeiro.

#### Os vinhos

A prova decorreu de forma cega, isto é, nenhum provador sabia que vinho estava a avaliar. E todos os provadores avaliaram todos os vinhos. No final da prova, um vencedor emergiu: o Quinta do Vallado 2005, do Douro. Logo a seguir ficaram o alentejano Herdade do Esporão 2007 e outro duriense, o Ázeo Reserva 2007. Uma dúzia de vinhos conseguiu ainda uma Menção Honrosa. Finalmente, a organização atribuiu ainda dois prémios "Best Buy", que premiam vinhos que conseguiram aliar uma boa classificação a um preço acessível.

#### CLASSIFICAÇÃO

MEDALHA DE OURO Quinta do Vallado 2005 (Douro)

MEDALHA DE PRATA Herdade do Esporão 2007 (Alentejo)

MEDALHA DE BRONZE Ázeo Reserva 2007 (Douro)

#### MENÇÕES HONROSAS

Adega Mayor 2007 (Alentejo)

Alfaraz 2006 (Alentejo)

Aveleda Follies 2007 (Bairrada)

Borba Senses 2008 (Alentejo)

Casa de Santa Vitória 2007 (Alentejo)

Cistus 2005 (Douro)

Cortes de Cima 2005 (Alentejo)

Fiúza Ikon 2007 (Ribatejo)

Marquês dos Vales 2008 (Algarve)

Munda 2007 (Dão)

Quinta do Vallado 2007 (Douro)

Scala Coeli 2007 (Alentejo)