

PORTA DE TEIRA 2011 REGIONAL TEJO

TERROIR

Solos argilo calcários, ricos e com grande capacidade de troca com as plantas. Clima mediterrâneo com influência atlântica, grande amplitude térmica, exposição solar máxima com vinha virada a sul, vinha plantada em declive que propicia uma ótima drenagem dos terrenos e assim contribuem para o equilíbrio das videiras com reflexão em produções baixas, uvas concentradas e potencial de acidez que origina vinhos frescos e de longevidade.

CASTAS

Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas manualmente numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Cachos seleccionados e transportados em caixas individuais para cuba de inox fechada para maceração a frio durante alguns dias, a fermentação é longa e com a temperatura adequada.

ENGARRAFAMENTO

Março de 2014. 4.259 garrafas sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada violeta, fechada e intensa. No nariz intenso com notas de violeta. Boa frescura com taninos polidos e grande complexidade.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,76

A. Total (g/l): 5,7

pH: 3,59

Lote: L0514PT



Versão: 3
Data: 09-11-2012
Página: 1
Referência: 1032
Editado em: 24-04-2013

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.