

<http://www.epice.com.br/quinta-da-touriga-cha-2013/>




J. ROSAS
FINE WINE • GRAND VIN



QUINTA DA TOURIGA CHÃ, 2013

País/região: Portugal/Douro

Produtor: Quinta da Touriga

 **Uva:** Touriga Nacional (71%) e Touriga Franca (29%)

 **Estágio em barrica:** 14 meses

 **Teor alcoólico:** 14,24%

 **Harmonização:** Carnes vermelhas e de caça e com enchidos.

 **Garrafas disponíveis:** 750ml

As notas florais típicas da Touriga Nacional combinam-se com nuances de fruta vermelha muito madura, toques de menta e de especiarias, além de aromas tostados conferidos pelo estágio em barricas de carvalho francês. Trata-se de um tinto sofisticado, profundo, guloso e sério. Na boca, destaque para a ótima concentração de frutos silvestres, sendo um tinto estruturado, com acidez equilibrada e taninos sedosos e elegantes. Anuncia um ótimo potencial de envelhecimento, mas pode ser apreciado desde já. A quantidade produzida do Quinta da Touriga Chã é sempre muito pequena, cerca de 4 mil garrafas por safra – o que comprova o alto grau de exigência de Jorge Rosas.

Vinificação: as uvas são colhidas em pequenas caixas de cerca de 20 Kg e transportadas para a adega. A fermentação é realizada em pequenas cubas de inox com temperatura controlada. Em seguida, o vinho matura em barricas novas de carvalho francês, sendo 75% madeira nova e 25% madeira de segundo ano.

Serviço: recomenda-se servir a 18°C, após decantar.

Guarda: pode envelhecer por 30 anos

Safra 2013. Vinhos do Porto & Douro em 09/04/2018. Hotel Pestana.