

# QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

## Touriga Nacional Superior

### Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Pisa a pé em lagares de granito. Desengace e esmagamento com 100% das uvas desengaçadas. Após a temperatura atingir os 20/22º, é iniciada a fermentação, que se mantém a temperatura controlada sempre entre 22 e 25º, durante 5 a 7 dias. Remontagens de pequena duração a cada 3 horas. Delestage e remontagens com arejamento. Maceração pós-fermentativa durante 1 a 2 dias. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e mínimo de 12 meses de estágio em garrafa.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>CASTAS</b>            | 100% Touriga Nacional  |
| <b>SOLO</b>              | Xisto  |
| <b>CLIMA</b>             | Mediterrâneo   |
| <b>DETALHES TÉCNICOS</b> | Álcool: 14.5%<br>Acidez Total: 4.7 g/l<br>Açúcar Residual: 0.6 g/l<br>pH: 3.77 |
| <b>TEMPERATURA</b>       | Servir entre 16° e 18°C  |
| <b>ENÓLOGO</b>           | Luís Rodrigues   |

#### NOTAS DE PROVA

A Touriga Nacional é a casta mais nobre do Douro. Intenso e concentrado, com uma estrutura de taninos refinada, o Touriga Nacional distingue-se pela sua delicadeza. É o resultado de uma estrita seleção das melhores parcelas da Quinta da Devesa.

O aroma revela notas balsâmicas da madeira de carvalho, frutos vermelhos bem maduros e violeta. Na boca revela-se concentrado, com final longo e fresco.

Enquanto produto natural, o vinho está sujeito a criar depósito com a idade. Servir com cuidado.

QUINTA DA  
**DEVESA**  
ESTB · 1941

Sociedade Agrícola da Quinta da Devesa  
Caminho das Devesas - Canelas  
5050-437 Peso da Régua | Portugal

Email: [info@quintadadevesa.pt](mailto:info@quintadadevesa.pt)  
Website: [www.quintadadevesa.pt](http://www.quintadadevesa.pt)  
Facebook: [www.facebook.com/QuintadaDevesa](https://www.facebook.com/QuintadaDevesa)

Safra 2019. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.