

DOURO TINTO

# Quinta do Javali Touriga Nacional 2012



## Notas de prova

Cor vermelho intenso, com reflexos violáceos. Nariz muito expressivo, predominando as notas de frutos pretos maduros, com algumas sugestões de aromas florais (violeta). De destacar as notas tostadas da barrica que realçam a apetência gulosa do vinho, com maior ênfase das nuances de baunilha e de coco. A boca prima pela elegante estrutura, que sem ser agressiva, garante uma boa persistência, em sintonia com os atraentes apontamentos tostados da barrica.

## Variedade de castas

100% Touriga Nacional

## Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea em barricas de novas de Carvalho Francês. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

## Informação técnica

- Álcool (%): 14,0
- Açúcar (g/l): <2
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 5,2
- pH: 3,63

## Produção

632 garrafas 75 cl

