

PAÇO *dos* INFANTES: TOURIGA NACIONAL 2018



TERROIR: A sub-região da Vidigueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A conjugação deste clima mediterrânico local com solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade.

A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 100% TOURIGA NACIONAL

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 12Kg, do bloco C2, realizada no dia 4 de Setembro de 2018.

VINIFICAÇÃO: Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de desengace e leve esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48H. A fermentação alcoólica é feita em lagares de inox com temperatura controlada. Após a prensagem, o vinho, é trasfegado para barricas de carvalho francês de 500L, onde realiza a fermentação malolática e estagia por mais 10 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor rubi profunda. Aroma dominado pela fruta, cereja madura e ameixa fresca, em perfeito equilíbrio com leves notas tostadas provenientes do estágio em madeira. O tanino fino e bem polido, origina uma prova de boca estruturada e aveludada, marcada pela elegância. Final longo e sumarento.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva / António Selas

HARMONIZAÇÃO : Acompanha pratos de carne e peixe da cozinha tradicional portuguesa, caça, risotto de cogumelos e queijos de sabor intenso.

PRODUÇÃO:

Garrafas 75 cl: 3 500

Garrafas 150 cl: 100

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool (% Vol.): 14,6

Acidez Total (g/L): 5,5

pH: 3,64

Açúcar Residual (g/L): 0,6

ENGARRAFAMENTO: Outubro 2020

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa – 6 x 75cl | Peso – 9 Kg;

Palete – 11 caixas x 9 fiadas

Peso – 910 kg

Dimensões (mm)

A: 1650 C: 1200, L: 800