



INÓSPITO

TOURIGA NACIONAL

O Inóspito Touriga Nacional resulta do blend de duas parcelas completamente distintas. Uma situada na sub-região do Cima Corgo, entre a Quinta da Sra. da Ribeira e Quinta dos Canais, entre os 100 e 200 metros de altitude e a outra situada na sub-região do Douro Superior, em Esealhão, a 500 metros de altitude.

O blend das duas parcelas resulta num perfil como antigamente, floral, fresco, complexo e com estrutura, sem qualquer correção tartárica.

As uvas chegam à adega em caixas de 20 kgs e são diretamente encaminhadas para o lagar. A fermentação começou apenas 3 dias após a entrada das uvas em que durante esse tempo de maceração extraiu-se grande parte da sua essência.

A fermentação foi espontânea por leveduras indígenas. As barreiras novas e usadas de Carvalho Francês (floresta de Bertrange). Pretendemos que seja um vinho onde a mineralidade, a acidez, a frescura o carácter único destas parcelas e micro-terroir sejam símbolos deste vinho sem par na região. Um vinho puro e sem maquiagem. O Inóspito é a expressão de cada parcela por nós explorada.

Região

Douro

Acidez total

6,6 g/L

Solo

Argilo-Xistoso e Granito

Açúcar residual

0,8 g/L

Variedade

Touriga Nacional

Vinificação

Fermentação espontânea com leveduras indígenas em lagar de granito pisado a pé. Estágio em barreiras novas e usadas de Carvalho Francês de 500 e 600 litros durante 18 meses

Vindima

Vindima manual na última semana de Agosto

Álcool

11,5%

Nº garrafas

4000
