

NOMEDA

Reserva Tinto 2023 / Touriga Nacional / DOC Douro

Terroir

Local: Méda, Douro Superior

Solo: Xisto, com vestígios graníticos

Clima: Seco, baixa precipitação, amplitude térmica elevada

Altitude: 350-650 m

Impacto: Maturação fenólica equilibrada, acidez natural elevada, baixo pH

Sustentabilidade: Baixo risco de pragas/doenças, agricultura regenerativa

Vinificação

Castas: Touriga Nacional(100%)

Vindima: Manual, caixas de 20 kg

Fermentação: Espontânea com leveduras autóctones, em inox

Estágio: 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e cubas de inox

Intervenção: Mínima, respeitando o perfil natural da casta

Produção: 1750 garrafas

Embalagem sustentável: Garrafas leves (<400g) vidro reciclado (+80%), rolha de cortiça natural

Notas de Prova

Cor: Tonalidade vermelho-rubi de média intensidade com ligeiros reflexos granada

Aroma: Frutos silvestres com notas de bosque/terrosas, e um toque subtil de grafite e especiarias.

Boca: Fresco e vibrante, com acidez marcada e taninos finos é um vinho elegante e gastronómico. Longo e equilibrado, com retroaromas minerais e vegetais, sugerindo terra húmida e ervas silvestres.

Serviço: 16-18 °C

Harmonizações: Carnes e Aves (cordeiro, vitela ou pato), risoto de cogumelos ou trufas, cogumelos salteados com ervas, queijos de maturação média e curados

Informação Técnica

Álcool: 13,0% vol.

Acidez Total: 5,40 g/L

pH: 3,66

Açúcares: 0,6 g/L

