

Cabo da Roca

Reserva Touriga Nacional

RED 2022 · LISBOA IGP

100% Touriga Nacional

Notas de Prova

COR

Tinto

AROMA

Frescura e fruta preta.

NA BOCA

Elegante e equilibrado, onde a frescura e a fruta preta convivem harmoniosamente.

HARMONIZAÇÃO

Pata negra, queijo curado, estufado de caça.

SERVIÇO

18° · Guarda: 8 anos (2022–2032)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2021

A VINHA

A 26 km da costa atlântica e 135 m de altitude; vinha com 15 anos (10 ton/ha), 3.800 pés/ha, orientação N-S.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Forte influência atlântica; terras aluviais em contraste com encostas onde o calcário é abundante.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento; 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica a 24°C para preservar a fruta; fermentação malolática em barricas usadas de carvalho francês.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
14%	5,17 g/L	1,03 g/L	0,6 g/L	3,49	20/29 mg/L
GARRAFA	Bourgogne Vin Grand Cru	ALTURA	294 mm	FIADAS/PALETE	15
VEDANTE	Microaglomerado	Ø MÁXIMO	92,7 mm	GARRAFAS/PALETE	540
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	90 cxs
EAN GARRAFA	5600816900805	PESO CAIXA	8,61 kg	PESO PALETE	800 kg
EAN CAIXA	15600816900833	DIM. CAIXA	500x298x96 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	685 g	CAIXAS/FIADA	6		