Quinta de Lemos

Na Mouche

2019

Região
Dão - Silgueiros

Castas
60% Touriga Nacional
20% Jaen
20% Alfrocheiro

Ano de Colheita
2019

Enólogo
Hugo Chaves

Viticultura
A Touriga Nacional, cheia e volumosa e o Jaen de aromas complexos, crescem em encostas situadas entre os 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de protecção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas.
O controlo das infestantes é efectuado com mobilização do solo. A vindima é manual, casta a casta, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se entre a 2ª quinzena de Setembro e a 1ª de Outubro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kg.

Sistematização
Espaldar vertical com 2 arames fixos e 2 arames móveis, uma densidade de 6060 plantas podadas em guyot duplo.
Exposição: Norte/Sul
Solo: Arenoso de origem granítica
Casta: Touriga Nacional (60%), Jaen (20%) e Alfrocheiro (20%)
Idade: 20 anos
Rendimento: 30 hl hectare

Vinificação
Estes vinhos são obtidos após fermentação a temperatura controlada de modo a preservar toda a elegância aromática, em cuba de inox durante 20 dias. O vinho faz a fermentação malolactica em inox, onde se mantém até ao engarrafamento.

Características físico-químicas
Álcool: 13%
Acidez total: 6,25 g/dm3
Acidez volátil: 0,56 g/dm3
pH: 3,59

Notas de prova:
Irreverente a notas florais resinosas.
Leve, fresco, fácil e fluido a pedir momentos de descontração.