



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

OKEY – TOURIGA NACIONAL Reserva 2017 Tinto/Red

Identificação do Vinho - Wine – Brand

OKEY – TOURIGA NACIONAL Reserva 2017 Tinto/Red

Ano de Colheita – Harvest

2017

Região - Region

Dão/Dão Region.

Solo/Soil

Granítico/Granitic

Composição Varietal/Grape Variety

TOURIGA NACIONAL (100%)

Vinificação
Technology and
Vinification

A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace quase total, esmagamento e passagem para lagares em granito onde vai fermentar a temperatura controlada à volta entre 26°C com maceração muito cuidada com pisa a pé até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é trasfegado para depósito de inox e aí fica até arranque da fermentação maloláctica, altura em que a Touriga Nacional passa para barricas durante cerca de um ano.

The grape picking is done by hand and the grapes are carried to the winery in small boxes. This is followed by destemming, crushing, pressing and fermentation in granitic lagars at controlled temperature around 26°C until the sugar's depletion. After alcoholic fermentation is completed, the wine starts the malolactic fermentation with the Touriga Nacional in barrels, where stays 12 months.

Estágio
Stage

Estagia 12 meses em barricas de carvalho francês novas e semi-novas e alguma parte do vinho em cubas de aço inox. Antes do engarrafamento e após estabilização, é feita uma ligeira filtração de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura. A estabilização é apenas natural pelos frios de Inverno. Pequenos sedimentos podem aparecer durante o estágio na garrafa.

Touriga Nacional aged in new and used French oak barrels for 12 months. Natural stabilization until bottling and a slight filtration were made in order to maintain all of its aromatic potential. The wine is thus subject to presenting a small deposit during the ageing process in the bottle.

<p>NOTAS DE PROVA TASTES</p>	<p>Este vinho revela-se fresco e elegante, com notas de compota de fruta vermelha e negra, típicas da casta, com um toque de especiarias, devido ao seu estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês e pelo menos mais 12 meses em garrafa, manifestando um potencial de envelhecimento incrível.</p> <p>This wine proves to be fresh and elegant, with notes of red and black fruit compote, typical of the variety, with a touch of spices, due to its aging of 12 months in French oak barrels and more 12 months in bottle, showing an incredible potential of aging.</p>
<p>Sugestões Notes</p>	<p>Este vinho pode ser consumido imediatamente ou por mais alguns anos, por também se tratar de um vinho de guarda. A sua estrutura e frescura ampliam as suas possibilidades gastronómicas. Servir preferencialmente com temperatura entre 16-18°C. Acompanha carnes de todos os tipos e queijos curados. Sugerimos o uso de decanter para obter o seu potencial máximo.</p> <p><i>This wine can either be consumed now or for some few years (good ageing ability). It has a good structure and freshness, which provide a gastronomic amplitude. Better served at 16 -18 °C. Food pairing: meat dishes and cured cheese. Bottles should be horizontally in a mild environment with controlled temperature and away from light. We suggest the use of a decanter for maximum potential release.</i></p>
<p>Análises Analyses</p>	<p>Teor Alcoólico/Alcohol: 13,7 % pH: 3,7 Acidez total/Total Acidity: 6,1 gr/lit Açúcar residual/Residual Sugar: 1,3 gr /Lit</p>
<p>Winemaker</p>	<p>Sofia Mesquita</p>
<p>Embalagem Packaging</p>	<p>Caixa de Cartão Personalizada: 3 gfs / Personalized Packaging of 3 bottles</p> <p>Código de Barras / Barcode: 5601122100118</p>