

Casa Relvas

TOURIGA FRANCA 2021

ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com alguma pressão média de Míldio e as vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021

COLHEITA

2021

CASTAS

Touriga Franca

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Granítico



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox.

ESTÁGIO

12 meses em tonél

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso com reflexos violetas

AROMA: Aromas de frutos vermelhos bem maduros e flores brancas bem integrados com balsâmicos e notas de côco.

PALADAR: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos finos. Final longo e complexo.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 14,5 %

Acidez total | 5,2 g/l

pH | 3,62

Acidez volátil | 0,68 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

92 pontos - Wine Enthusiast

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia