

ZOM GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

O VINHO

O Ano Vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, considerando-se um ano quente e seco. As precipitações na Primavera foram suficientes para o normal desenvolvimento da videira até uma fase bastante avançada do ciclo, mas trouxe uma elevada pressão de doenças e pragas. O mês de Julho foi extremamente quente e seco, sendo o mais quente desde 1931, assim como se verificou a partir dos finais de Agosto desidratação dos cachos e perdas de produção. As vindimas foram precoces, mas proporcionaram mostos de boa qualidade, com elevados teores de açúcar, bons níveis de acidez e de compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

Após particular seleção das melhores parcelas de Touriga Nacional, resultado de uma vindima manicure, as uvas foram transportadas para a adega em pequenas caixas de 20kg e posteriormente arrefecidas. A fermentação inicia-se após 24 horas de maceração pelicular em lagar e é posteriormente continuada em cubas de inox durante cerca de 12 dias a temperatura controlada.

ESTÁGIO

vinho estagia por um período de 18 meses em barricas de carvalho francês, do qual 45% em barrica nova e 35% em barrica de 2º ano. O restante lote permanece em cubas de inox. O vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento em Gaia.

NOTAS DE PROVA

Zom Touriga Nacional Grande Reserva é um vinho tinto com aromas intensos a frutos pretos maduros, fruta fresca, nuances balsâmicas, especiarias e notas de mineralidade. Tem taninos suaves e redondos, suculentos e elegantes, juntamente com com uma extraordinária frescura.

SERVIR / DESFRUTAR

Perfeito com carnes vermelhas e carnes de caça. Ideal para acompanhar pombo selvagem assado no forno.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14%



DOURO