

TOURIGA

Variedades: 100% Touriga.

Kilogramos por hectárea: 9.000.

Hectolitros por hectárea: 55.

Región: Juanicó.

Suelo: Vertisoles arcillosos calcáreos.

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16,6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

METODO DE ELABORACIÓN:

~ Cosecha en el punto óptimo de madurez con ligera sobremaduración.

~ Selección en base a degustación de bayas y análisis de las semillas

~ Cosecha manual con pre-selección de racimos en el viñedo

~ Segunda selección minuciosa grano a grano en bodega

~ Maceración pre-fermentativa durante unos 2 días

~ Fermentación controlada entre 24 y 26o C

~ Maceración post-fermentativa 8 días.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Touriga es el cultivar emblemático de Portugal. Este Don Pascual Reserve Touriga, primer vino de esta cepa en nuestro país, sorprende por reunir las características varietales principales. En vista se cubre con una intensa capa púrpura con matices Violetas.

En nariz a primera instancia se expresan los aromas conectados al terruño, al oxigenar brotan los aromas a fruta negros y tenues notas florales, la fruta pasa, el cuero, la madera, el humo y un especiado a canela completan su bouquet. Un paso firme, sólido y robusto definen el carácter y temperamento de un vino que sin adornos innecesarios propone y perturba el gusto, por lo franco y directo de sus taninos.

Textura y sabor persistente de nobles taninos redondean el perfil sensorial de un varietal de reciente introducción en Uruguay

Servicio: 19o C. Recomendación: Esta clase de vinos siempre exigen preparaciones con alimentos ricos en proteínas y grasas, las carnes siempre resultan una buena combinación para contrarrestar la acción curtiente de los taninos. Sugerimos para este vino un Cochinillo tradicional con papas panaderas.

