

FICHA TÉCNICA



TALABARA Premium Edition 2019

Fruto do nosso reconhecido *terroir*, a Quinta dos Currais orgulha-se de apresentar a segunda edição do seu vinho topo de gama, Talabara Premium Edition, do qual o nome é uma homenagem a uma antiga povoação celta existente na região. Elaborado exclusivamente a partir da nossa vinha mais velha de Touriga Nacional, onde a produção atinge uns modestos 4000Kg/ha, foi posteriormente aprimorado durante 12 meses em barricas de carvalho francês *allier*, repousando em seguida em garrafa. É um vinho que se apresenta pronto a beber, no entanto, evidencia um enorme potencial de guarda.

Vindima

Do ano de 2019, onde as boas reservas hídricas iniciais e posterior stress hídrico moderado, foram favoráveis às boas maturações e ótimas condições para produção de uvas de grande qualidade, demonstradas em especial nesta nossa parcela mais velha de Touriga Nacional. Decidiu-se assim vindimar esta parcela no final de Setembro, por forma a se conseguir uma maturação fenólica completa, sem que as uvas tivessem problemas de sanidade e acidez.

Vinificação

Tradicional - Vinificação clássica

Fermentação, durante 12 dias, com temperatura controlada até aos 28°C, seguida de maceração pós-fermentativa.

Notas de Prova

Apresenta um aspeto límpido, cor vermelha concentrada com uma tonalidade que demonstra nuances violeta.

O aroma apresenta elevada finura com notas de ameixa madura e amora preta mescladas com suaves notas mentoladas e de especiarias finas. O sabor na boca é aveludado e intenso, grandioso, com presença de taninos ricos. Estrutura complexa e harmoniosa, cheio de camadas, revela uma mineralidade única aliada a um final de boca longo.

Vinho . Talabara Premium Edition Tinto

Produtor . Quinta dos Currais Sociedade Agrícola, Lda

Denominação . DOC Beira Interior

Ano . 2019

Enólogo . Carlos Silva

Castas . 100% Touriga Nacional

Fermentação . Cubas de inox com temperatura controlada

Estágio . 12 meses em carvalho francês Allier e 3 anos em garrafa

Engarrafado . Junho de 2023

Álcool . 15% vol.

Acidez Total . 5,6 g/L

Temperatura de Serviço . Servir entre os 16 e 18°C

