

## QUINTA DOS ROQUES

Touriga Nacional

Appellation DAO

100% Touriga Nacional

*Portugal*



Cépage : Touriga Nacional 100%

Macération pendant 14 jours puis élevage pendant 12 mois, en barriques de chêne français.

Ce vin, d'un rouge profond, nous offre au nez des soupçons de violettes, d'aiguilles de pins et de fruits rouges. Des notes de chêne et de chocolat sont bien présentes en raison du passage en fûts de chêne mais bien équilibrées avec le fruit. En bouche, le vin est généreux et concentré, avec une belle qualité de tannins, suggérant un potentiel de garde remarquable.

Alcool : 13,6 %

Acidité totale : 5,81 %

Ce vin gagnera beaucoup si on le laisse mûrir encore deux ou trois ans. Sa complexité potentielle laisse augurer d'une évolution favorable sur une vingtaine d'années.