



## Quinta da Touriga Chã Tinto 2016



A quinta da Touriga-Chã está intimamente ligada à história de uma das mais importantes casas do Douro, a casa Ramos Pinto. Jorge Rosas, filho de José Rosas e bisneto de Adriano Ramos Pinto, fundador da Ramos Pinto, é hoje o proprietário desta quinta. Seu pai foi um dos precursores do estudo da viticultura no Douro, tendo sido um dos primeiros a aperceber-se da importância primordial das castas do Douro e da importância da matéria-prima no resultado final quanto à qualidade do vinho.

A quinta da Touriga-Chã está intimamente ligada à história de uma das mais importantes casas do Douro, a casa Ramos Pinto. Jorge Rosas, filho de José Rosas e bisneto de Adriano Ramos Pinto, fundador da Ramos Pinto, é hoje o proprietário desta quinta. Seu pai foi um dos precursores do estudo da viticultura no Douro, tendo sido um dos primeiros a aperceber-se da importância primordial das castas do Douro e da importância da matéria-prima no resultado final quanto à qualidade do vinho.

Para infortúnio de José Ramos Pinto Rosas a quinta não estava à venda. Vender terra era nesses tempos considerado como um pecado capital. Apesar da insistência a quinta não era negociável. Fascinado pela quinta, José Ramos Pinto Rosas chegou a disfarçar-se de pescador, acompanhado pelo actual mandatário da quinta, o filho Jorge Rosas, só para a estudar de perto.

Aos 72 anos de idade, José Ramos Pinto Rosas adquiriu esta quinta situada a uma cota de cerca de 350 metros de altitude e juntamente como o seu filho Jorge Rosas e família decidiu plantar uma vinha de forma inovadora para a época (1991), dividida por castas, com predominância para a Touriga Nacional. Daí o nome Touriga-Chã.

Hoje a Quinta da Touriga-Chã pode orgulhar-se de produzir dois vinhos cobiçados apesar de ainda relativamente desconhecidos do grande público, o Quinta da Touriga-Chã e o Puro, vinhos cheios e musculados, mas de extraordinário equilíbrio e distinção, vinhos harmoniosos e elegantes, consistentes e constantes. Vinhos finos e elegantes no nariz, atléticos e tensos na boca, vinhos que se alimentam da dicotomia entre nariz e boca, entre um universo de suavidade e doçura e um mundo de potência e vigor.

As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 20 kg entre os dias 21 e 24 de setembro, com uma maturação perfeita e a sua fermentação foi realizada em pequenas cubas de inox com temperatura controlada. Em seguida, o vinho estagiou 15 meses em barricas novas de carvalho Francês de 225 litros, sendo 80% madeira nova e 20% madeira 2º ano.

Com a enologia a cargo de João Brito e Cunha e José Luis Silva, este Quinta da Touriga Chã 2014, de cor púrpura concentrada, é um lote de 68% Touriga nacional e 32% Touriga Franca.

No nariz, notam-se claramente aromas finos e muito complexos. Na boca, mostra uma excelente fruta, sendo cheio de complexidade e com uma excelente estrutura. Os seis taninos muito bem trabalhados conferem-lhe uma sensação sedosa e um final muito longo e persistente. A combinação

de uma acidez muito equilibrada com a excelente concentração de frutos silvestres certamente indicia um longo envelhecimento, pelo que o vinho ainda beneficiar com o estágio em garrafa.

Com uma cor púrpura bastante profunda, revelando uma boa concentração, no nariz apresentam-se aromas finos e complexos. Notando-se uma fruta madura e uma predominância para as notas mais florais, este Quinta da Touriga Chã 2013 é ainda visivelmente marcado pelas notas especiadas e complexas, provenientes do estágio em madeira.

Na boca, mostra-se a fruta, toda uma rica complexidade e uma excelente estrutura e taninos de grande qualidade, que lhe conferem uma sensação muito sedosa e um final muito longo. A combinação de uma acidez equilibrada e uma excelente concentração de frutos silvestres, irá certamente contribuir para um longo envelhecimento, pelo que o vinho poderá beneficiar com alguns anos de estágio em garrafa. O seu final é muito equilibrado, elegante e persistente.

Para acompanhar, sugerimos todo o tipo de carnes vermelhas, caça ou enchidos tradicionais portugueses.

## Especificações

Tipo	Tinto
Capacidade	750ml
País	Portugal
Região	Douro
Produtor	Jorge Rosas
Colheita	2016
Teor Alcoólico	14.5%
Castas	68% Touriga Nacional 32% Touriga Franca
Engarrafamento	Setembro 2016
Estágio	15 meses em barricas novas de carvalho Francês de 225 litros (tanoarias: Seguin Moreau e Taransaud). 80% madeira nova e 20% madeira 2º ano.
Enólogo	João Brito e Cunha
Temperatura para servir	Beneficiará se servido a 18º com decantação prévia.
Combinações	Boa harmonia com carnes vermelhas, caça ou enchidos tradicionais portugueses.
Visual	Boa concentração cor púrpura e bastante profunda.
Boca	Na boca, mostra fruta, complexidade e uma excelente estrutura bons taninos, que lhe conferem uma sensação muito sedosa e um final muito longo. A combinação de uma acidez equilibrada e uma excelente concentração de frutos silvestres, irá certamente contribuir para um longo envelhecimento, pelo que o vinho poderá beneficiar com alguns anos de estágio em garrafa. Final de boca, Equilibrado, elegante e persistente.

<b>Vinificação</b>	Uvas colhidas entre os dias 21 e 24 de Setembro (em pequenas caixas de cerca de 20 Kg) ,com uma maturação fenólica perfeita. Fermentação feita em pequenas cubas de inox com temperatura controlada.
<b>Prémios</b>	Revista de Vinhos 18,5 pts
<b>Nariz</b>	Aromas finos e muito complexos. Bom carácter de fruta, com predominância para notas mais florais, evoluindo posteriormente para notas especiadas e complexas, proveniente do estágio em madeira .