

Puro Quinta da Touriga 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.

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.

Este Puro da Quinta da Touriga Tinto 2014 é um lote de Touriga Nacional (87%) e 13% (Touriga Franca), cujas uvas foram colhidas entre os dias 21 e 24 de Setembro (em pequenas caixas de 20 kg) e com uma maturação perfeita. A enologia é da responsável do experiente e notável enólogo João Brito e Cunha, coadjuvado por José Luis Silva.

De cor púrpura bastante profunda, no nariz notam-se intensos aromas com predomínio para o carácter frutado e floral, com leves notas no final que advêm do estágio em barricas usadas. Na boca, destaca-se uma acidez muito equilibrada, em que uma fruta de excelente qualidade se integra na perfeição com a madeira. O estágio em madeira decorreu durante 12 meses, em barricas avinhadas, de carvalho Francês e de 225 litros (Tanoarias: Seguin Moreau e Taransaud). Foi engarrafado em Setembro de 2016.

Para acompanhar, sugerimos pratos de carne vermelha e enchidos.

Especificações

Tipo	Tinto
------	-------

Capacidade	750ml
País	Portugal
Região	Douro
Produtor	Jorge Rosas
Colheita	2016
Teor Alcoólico	14.5%
Enólogo	Jorge Rosas
Visual	Cor ntensa ,avermelhado e reflexos violáceos
Boca	Excelente estrutura e concentração tânica Os taninos são sedosos e elegantes. Agradável equilíbrio entre a fruta madura. Boa integração entre a madeira e o vinho. Final de boce equilibrado, elegante, volumoso, longo, fresco e persistente.
Nariz	Aroma intenso de frutos silvestres, com forte dominância de fruta vermelha muito madura. Apresenta também notas florais, fresco e vivo no nariz.