

T-nac

DOC Dão 2016

DE WIJN

Een sappige doch complexe rode wijn. Krachtig doch elegant. De wijn wordt alleen gemaakt in de goede jaren en de 2016 is de opvolger van de fraaie 2010. Van T-Nac zijn slechts 6.999 flessen geproduceerd.

DE WIJNMAKER

Quinta da Falorca is gelegen in Pindelos of Silgueiros en is het referentiemodel en topwijnhuis uit de Portugese Dão. Geen volumes maar slechts alleen kwaliteit. Het is dan ook vrij lastig om een Quinta da Falorca te bemachtigen en dan zeker hun high-end wijnen. Respect voor natuur en omgeving dragen ze hoog in het vaandel. Ze hebben nu 13ha sustainable labeled wijngaarden met de oude inheemse druiven. Oenoloog en viticulturist Carlos & Pedro Figueredo.

DEGUSTATIEF PROFIEL

De T-Nac heeft een dieprode kleur met een intens aroma's van National Touriga, met zijn fameuze expressie. Het heeft een bloemig bouquet, een uitstekende structuur met stevig en elegante tannines zeer goed uitgebalanceerd. Dit is een moderne, complexe en intense wijn vol met rijp fruit, een levendige zuurgraad en een afdronk die blijft hangen in de mond.

GASTRONOMIE& PAIRING

Deze wijn combineert heerlijk met volle sappige gerechten zoals wild met een venenbessensaus, Duif met gekarameliseerde appels maar ook met lichtere gerechten als kalf met een champignonsaus of coq au vin.

Drinktemperatuur 18°C

Bewaar de fles liggend op een koele, droge plaats en buiten het bereik van licht.

Deze wijn kan tot 16 jaar na oogstjaar worden gedronken.

VINIFICATIE

De druiven werden met uiterste zorg geselecteerd en met de hand geplukt tot kisten van 18 kg, werden naar de kelder gebracht en bleven daar een hele nacht zodat ze op een lagere temperatuur konden zijn voordat het proces begon. Daarna werden ze volledig ontschuld en zachtjes gekneusd en in roestvrijstalen vaten bewaard, waar de gisting plaatsvond bij een temperatuur van 26° tot 28°. De wijn heeft daarna nog enige jaren gerijpt in vat en fles.

DETAILS

Cépages: 100% Touriga Nacional

Alcohol 13% vol.

Bevat sulfieten

Totaal aciditeit. 5,14g/dm³

Volatiele aciditeit. 0,53g/dm³

PH: 3,89

Residentiele suiker: 0,9g/dm³

AWARDS

Robert Parker 90 points

