

**Conditions:** 2014 was characterized by above average rainfall throughout the year, particularly in January, February, July and September. There were unusual storms during June and July. In terms of average temperatures, January was above the usual average and August fresher than what is common in the region. Throughout spring and summer there had to be extra care to prevent from mildium, oidium and some rot, but all grapes sourced appeared in great sanitary condition. Harvest appeared to be quite advanced at the beginning, however rainfall delayed picking and also reduced probable alcohol levels in the grapes. We saw a relative increase in production per hectare this year, with a very high quality for the resulting wines.

**Grape Origins:** 100% Touriga Nacional.

**Vinification and ageing:** All the vineyards of Quinta das Brôlhas are divided into different plots and each plot is harvested by hand. The grapes are carefully selected by hand before crushing. They are then put into traditional granite stone "lagares", destalked and then foot trodden for 1 to 3 days before the start of the fermentation. All the fermentation occurs in the same "lagares" with foot treading being made at night and the cap manually broken during the day, with the use of the also traditional "macacos". After the fermentation the resulting wine is stored into small stainless steel tanks until the end of the malolactic fermentation. It was then racked into small stainless steel tanks and 225 one year old French oak barriques, where it aged for another 20 months.

**Bottling:** July 2016, in 3.330 bottles (75cl).

**Tasting notes:** Touriga Nacional is a noble grape variety which is today claimed by the Dão and the Douro regions as its original birthplace. It is a grape variety that shows thick skin, intense and profound colors, abundant primary aromas of wild berries and violets, at the same time floral and fruity. The resulting wines are intense and with an explosion of aromas and flavors, with a great capacity for a long ageing in bottle.

**Condições:** 2014 caracterizou-se por uma média de precipitação acima do comum, particularmente em Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro. Durante o verão ocorreram trovoadas nos meses de Junho e Julho, com a temperatura média em Janeiro acima da média e um Agosto mais fresco do que as médias registadas de outros anos. Durante a primavera e verão houve um cuidado redobrado para evitar o aparecimento de mildio, oídio e podridão, sendo que todas as uvas recebidas apresentaram ótimas condições sanitárias. No início parecia que iríamos ter uma vindima antecipada. No entanto alguma chuva atrasou a apanha, o que diminuiu o álcool provável das uvas. Houve um aumento relativo na produção, sendo que a qualidade se manteve ao nível de todos os grandes anos do Douro.

**Origem das uvas:** 100% Touriga Nacional.

**Vinificação e envelhecimento:** Todas vinhas da Quinta das Brôlhas estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes de darmos início à fermentação, que ocorre nos mesmos lagares. Os vinhos são pisados a pé todas as noites e usam-se os antigos "macacos" para baixar a manta durante o dia. Uma vez completada a fermentação, os vinhos são tirados a limpo para cubas de aço inox, onde se processa a fermentação maloláctica. O Quinta das Brôlhas Touriga Nacional estagiou depois durante cerca de 20 meses em cubas de aço inox e em barricas de carvalho francês de segundo ano, até cerca de um mês antes do engarrafamento.

**Engarrafamento:** Julho 2016, 3.330 garrafas (75cl).

**Notas de prova:** A Touriga Nacional é uma casta nobre cuja paternidade é hoje reclamada tanto pelo Douro, como pelo Dão. De pele grossa, rica em matéria corante, com cores intensas e profundas. Abundância de aromas primários a frutos silvestres e violetas, simultaneamente floral e frutada. Os vinhos Touriga Nacional são intensos e explosivos e têm uma muito grande capacidade de envelhecimento em garrafa.

**Enólogos / Winemakers:** Cristiano van Zeller / Joana Pinhão

**Análise / Analysis**

Álcool / Alcohol: 13,5% vol  
Acidez total / Total acidity: 5,20 g/l  
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l

**Embalagem / Packaging**

Cartões / Cartons: 6 x 75cl  
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): ? cs x ?? = ?? cs  
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): ? cs x ?? = ??? cs

**Vendas e apoio comercial / Sales and customer support**

pH: 3,58  
SO2 total / Total SO2: 120,0 mg/l  
Açúcares totais / Total sugars: < 0,6 g/l

Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L): 16x23,5x32, cm3  
Peso bruto / Gross weight: 8 kgs/cs  
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

**Armazém e expedição/ Warehouse and order shipping**