

# TOURIGA NACIONAL N.



**Costitutore**  
**Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)**

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 170 del 22-7-2023

**Origine**  
**Douro, Portogallo**

I-VCR 164

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Fossalon di Grado (GO)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità: superiore alla media
- ✓ Produttività: media



## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: di dimensioni leggermente inferiori, forma conica, talvolta con una piccola ala e mediamente compatto.
- 🍇 Acino: superiore alla media, forma sferica e buccia blu scuro ricoperta di abbondante pruina.

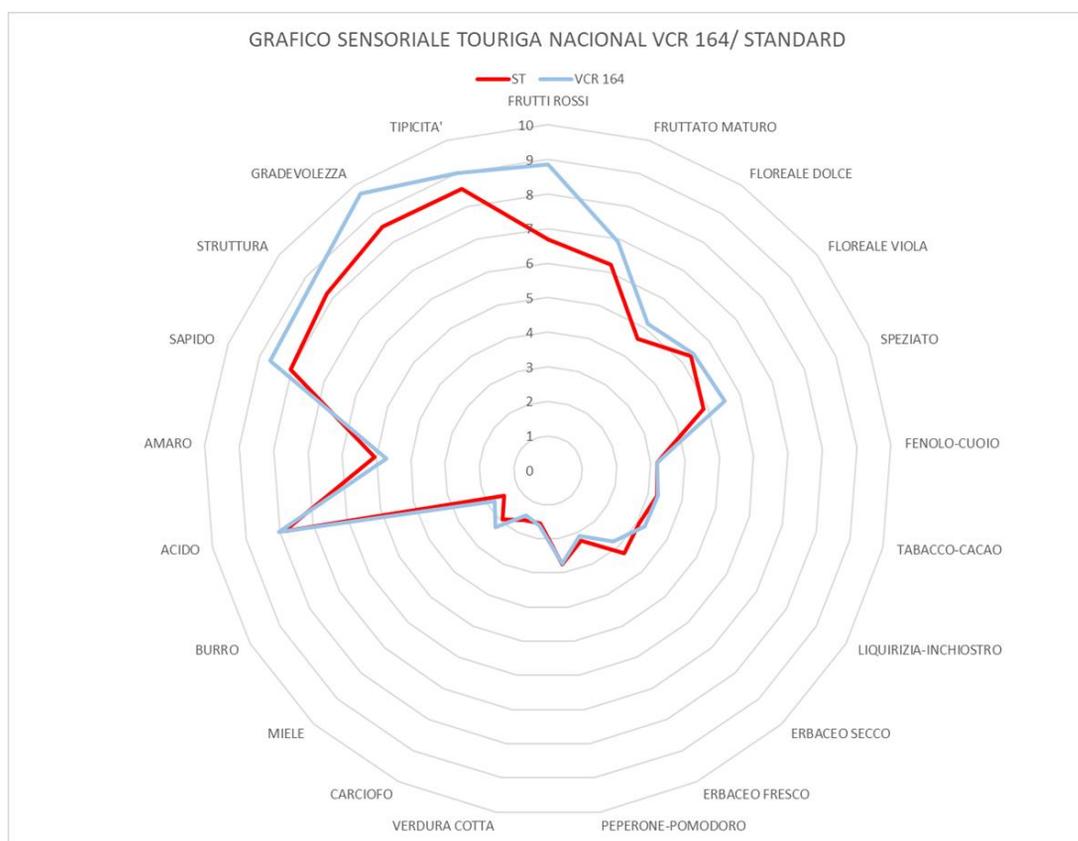
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,78
Oidio	0,66

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,88
Produzione per ceppo (Kg)	2,88
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	192
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	775
Indice di Ravaz	3,7

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	21,26
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	6,22
	Ac. Tartarico (g/l)	4,55
<b>VINO**</b>	Ac. Malico (g/l)	2,12
	Antociani totali (mg/l)	530
	Polifenoli totali (mg/l)	1935

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2016-18, \*\* dati medi relativi alle annate 2017-18



## ***ANALISI SENSORIALE***

Dal biotipo si ottiene un vino di colore rosso rubino particolarmente intenso con sfumature violacee e grado alcolico superiore alla media. Il profilo aromatico è quello tipicamente varietale ed è reso ulteriormente interessante da spiccate note di frutti rossi, amarena e confettura, con sentori di spezie. Il tannino è morbido e conferisce struttura e rotondità al palato; un piacevole retrogusto di liquirizia conclude l'assaggio.

## ***ATTITUDINE ENOLOGICA***

Grado alcolico e struttura rendono il biotipo descritto idoneo soprattutto al medio-lungo invecchiamento monovarietale o al classico utilizzo assieme ad altre varietà della regione del Douro per la realizzazione del Porto.

## ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

Vitigno abbastanza vigoroso, predilige terreni non particolarmente fertili; non tollera stress idrico e termico.