

PINHAL DA TORRE

IPO 2013

Classificação

DOC Do Tejo

Tipo

Tinto

Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Touriga Franca

Tipo de Solos

Maioritariamente franco-argiloso

Quantidade Produzida

1.070 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta cor granada, fruta preta muito bem definida, notas de tostas de cacau e vagem de baunilha, minerais e especiarias. Complexo e muito elegante. Encorpado e texturado com uma acidez perfeita, taninos elegantes final longo, sério e focado.

Vinificação

Pré maceração a frio por 24 horas, seguido de uma fermentação em cuba de cimento com controlo de temperatura, estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 anos, seguido de um estágio em cuba por 1 ano, e um novo estágio em garrafa por mais 1 ano. Não foi filtrado.

Longevidade Prevista

30 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre 15º-17ºC a acompanhar pratos de carne bem condimentados e queijos.

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 11-13ºC e com humidade relativa perto dos 80%

Álcool

14 %

Acidez Total

7,04 g/L

