

## PINHAL DA TORRE

# ANTAGONISTA 2013

### Classificação

DOC Do Tejo

### Tipo

Tinto

### Castas

Grenache & Syrah

### Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

### Quantidade Produzida

3.230 garrafas

## CARACTERÍSTICAS

### Notas de Prova

Apresenta uma cor granada, compota de frutos silvestres maduros, cacau, especiarias, encorpado, com taninos finos e picantes, boa acidez, final longo, muito completo e elegante

### Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta, com ligeira maceração, tendo estagiado em barricas de carvalho francês, não tendo sido filtrado

### Longevidade Prevista

15 anos

### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre 15-17°C a acompanhar pratos de carne bem condimentados e queijos

### Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 13-15°C e com humidade relativa perto dos 80%

### Álcool

14 %

### Acidez Total

6,20 g/L

## DISTINÇÕES

- 90 pts / Robert Parker 2018

