



PINHAL DA TORRE

PROTAGONISTA 2015

Classificação

DOC Do Tejo

Tipo

Tinto

Castas

Tinta Roriz, Syrah, Touriga Franca e Sousão

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

1.024 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta cor rubi. Aroma a frutos vermelhos maduros, minerais, notas de cacau e especiarias. Muito bem afinado na boca e taninos secos e bem envolvidos com uma acidez excecional e um grande final.

Vinificação

Pré maceração a frio por 24 horas, seguido de uma fermentação em cuba de cimento com controlo de temperatura seguido de estágio em barricas de carvalho francês durante 38 meses, posteriormente estágio em garrafa durante 2 anos.

Longevidade Prevista

30 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre 13°-15°C a acompanhar pratos de carne, caça, bife com pimenta, estufados e bacalhau no forno.

Conservação

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

Álcool

14 %

Acidez Total

5,66 g/L

