



## 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

