

PINHAL DA TORRE

SPECIAL 2013

Classificação

DOC Do Tejo

Tipo

Tinto

Castas

Syrah, Grenache, Touriga Nacional & Tinta Francisca

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

1.980 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta cor granada, chocolate, cacau, fruta preta macerada em álcool, madeiras exóticas, tenso e explosivo ao mesmo tempo. Grosso, texturado com taninos muito finos e rugosos, acidez perfeita, final longo e austero

Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta, com ligeira maceração, tendo estagiado em barricas de carvalho francês durante 18 meses, 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

4,95 g/L

DISTINÇÕES

- 91 pts / Robert Parker 2012 (colheita 2008)

