



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -

Special

2013 • Tinto

IDENTIDADE DO VINHO

Região: Tejo, Portugal

Classificação: DOC Do Tejo

VINHA E CASTAS

Casta: Touriga Nacional, Tinta Francisca, Grenache e Syrah

Origem: Vinhas de parcelas selecionadas das

Águas Vivas, Alqueve e Quinta de São João.

Viticultura: Sustentável, colheita manual

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação: Depósitos de cimento com controlo de temperatura

Estágio: 36 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Na propriedade

NOTAS DE PROVA

Distinto e profundamente elegante. Um blend das nossas melhores uvas, selecionadas parcela a parcela, que se expressa em camadas refinadas de frutos pretos e vermelhos maduros, notas florais subtis e especiarias finas, envolvidas por uma madeira precisa e perfeitamente integrada.

Ampla, estruturada e segura. Taninos sedosos, textura envolvente e um equilíbrio notável entre concentração e frescura.

Um vinho de grande definição, onde tudo está no lugar certo, revelando complexidade sem excessos.

Longo, elegante e persistente, com frescura e precisão que conferem profundidade e capacidade de evolução.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 14% vol.

Acidez total: 4,59 g/L

pH: 3,57

HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO

Harmoniza lindamente com carnes, e cozinha mediterrânica no geral.

Temperatura de serviço: 14° -16° C

POTENCIAL DE GUARDA

Prazer imediato com muito potencial de evolução em garrafa por 25-30 anos.

Conservação: Local fresco e seco, ao abrigo da luz.

SUSTENTABILIDADE E FILOSOFIA

Com o Happy Grapes Program®, adotamos uma viticultura sustentável, respeitando o terroir do Tejo e a biodiversidade, bem como uma vinicultura de intervenção mínima, que preserva a pureza e o caráter natural de cada vinho. O resultado são produções elegantes, equilibradas e autênticas.

