

PINHAL DA TORRE

ALQUEVE TRADICIONAL TINTO 2021

Classificação

DOC do Tejo

Tipo

Tinto

Castas

Touriga Franca, Merlot, Sousão e Baga

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

26.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Este é um vinho tinto direto, com bom balanço entre fruta, acidez e ligeiro tanino. Boa estrutura e sensação de fruta como amoras e a mostrar alguma esteva.

Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta, com ligeira maceração, tendo estagiado durante 8 meses em barricas de carvalho

Longevidade Prevista

12 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

13,50 %

Acidez Total

5,09 g/L

