

PINHAL DA TORRE

EXECUTIVO 2016

Classificação

DOC Do Tejo

Tipo

Tinto

Castas

Syrah, Tinta Roriz, Touriga Franca & Tinta Francisca

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

12.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

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

Vinificação

Fermentação tradicional em lagares e tanques de cimento a uma temperatura controlada entre 17-24°C e mais elevada no final da fermentação

Longevidade Prevista

15 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre 15-17°C a acompanhar pratos de carne bem condimentados, queijos e churrascos

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 13-15°C e com humidade relativa perto dos 80%

Álcool

13,6 %

Acidez Total

5,28 g/L

DISTINÇÕES

• -

