

PINHAL DA TORRE

TARDIO 2010

Classificação

DOC Do Tejo - Colheita Tardia

Tipo

Branco

Castas

Fernão Pires

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

4.900 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta elegante cor amarelo dourado. Aromas a marmelada compotada e maracujá. Na boca revela-se fresco e com um paladar doce e elegante.

Vinificação

Vinho produzido pelo processo tradicional, com fermentação em barris de carvalho

Longevidade Prevista

15 anos

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 10°C a acompanhar frutos secos e doces agriçados ou como aperitivo ou digestivo

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 8 e 10°C e com humidade relativa perto dos 80%

Álcool

10,75 %

Acidez Total

7,19 g/L

DISTINÇÕES

• -

