

PINHAL DA TORRE

THE TOURIGA NACIONAL QA 2008

Classificação

DOC Do Tejo

Tipo

Tinto

Castas

Touriga Nacional

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

3.525 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta uma cor granada, compota de frutos silvestres maduros, mel e caramelo, sabor e taninos suaves e equilíbrio perfeito entre álcool e acidez

Vinificação

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

5,8 g/L

DISTINÇÕES

- 91 pts / Robert Parker 2012

