



QUINTA DO ALQUEVE

TRADICIONAL

2009

Classificação
Vinho Regional TEJO

Tipo
Tinto

Castas
Touriga Nacional, Trincadeira, Tinta Roriz e Castelão

Tipo de solo
Maioritariamente arenoso e argiloso

Produção de vinho
50.000 garrafas

Características

Prova
Apresenta uma cor rubi, aroma a frutos vermelhos maduros, ligeiramente tostados, cacau, corpo médio e taninos presentes, boa acidez e final sério

Vinificação
Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta, com ligéira maceração, tendo estagiado durante 12 meses em barricas de carvalho

Longevidade prevista
10 anos

Análises:

Teor de Álcool: 13,5 %

Acidez total: 5,6 g/L em ác. tartárico

pH: 3,55

Açúcares residuais: 3,2 g/L

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 18º C, a acompanhar pratos de carne bem condimentados e queijos

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13º C e com humidade relativa perto dos 60%