



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

## 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 ligeira 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%