



# PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

## VINHA DO ALQUEVE

### TINTO

#### **Classificação**

Vinho Regional Tejo

#### **Tipo**

Tinto

#### **Castas**

Touriga Nacional 20%, Touriga Franca 20%, Trincadeira 20%,

Tinta Roriz 20%  
e Cabernet Sauvignon 20%

#### **Tipo de solo**

Maioritariamente arenoso e argiloso

#### **Produção de vinho**

100.000 garrafas

#### **Características**

#### **Prova**

Apresenta uma cor rubi acentuada, fruta azul, trufas, tosta, pimentão, sabor e taninos firmes, com final virado para a mesa e acidez refrescante

#### **Vinificação**

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta, com ligeira maceração, tendo estagiado durante 6 meses em barricas de carvalho

#### **Longevidade prevista**

10 anos

#### **Análises:**

**Teor de Álcool:** 13,50 %

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

**pH:** 3,68

**Açúcares residuais:** 3,1 g/L

#### **Serviço**

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

#### **Conservação**

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

