



VINHA DO ALQUEVE TINTO

Classificação

Vinho Regional Tejo

Tipo

Tinto

Castas

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 leveira 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 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%

