



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

QUINTA DO ALQUEVE

COLHEITA TARDIA

2005

Classificação

DOC

Tipo

Branco

Castas

Fernão Pires

Tipo de solo

Maioritariamente arenoso e argiloso

Produção de vinho

10.500 garrafas

Características

Prova

Apresenta cor amarela pálida quase transparente, aroma a intenso, com notas melosas e revelando untuosidade, ananás e uma acidez viva, o que lhe dá um fim de boca bastante intenso e equilibrado.

Vinificação

Vinho produzido pelo processo tradicional, com fermentação em barris de Carvalho.

Longevidade prevista

10 anos

Análises:

Teor de Álcool: 12,0 %

Acidez total: 5,7 g/L em ác. tartárico

pH: 3,42

Açúcares residuais: 88,6 g/L.

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 18º C, a acompanhar queijos, óptimo no finalizar de uma refeição.

Conservação

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