

QUINTA DO ALQUEVE
TOURIGA NACIONAL / SYRAH
2008

Classificação
Vinho DOC Ribatejo

Tipo
Tinto

Castas
Touriga Nacional 50%, Syrah 50%

Tipo de solo
Maioritariamente arenoso e argiloso

Produção de vinho
2.500 garrafas

Características

Prova

Apresenta uma cor granada, compota de frutos silvestres maduros, cacau, madeira exótica, especiarias, encorpado, com taninos finos e picantes boa acidez, longo, muito completo e elegante.

Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta, com leve maceração, tendo estagiado em barricas de carvalho francês, não tendo sido filtrado.

Longevidade prevista
15 anos

Análises:

Teor de Álcool: 14,0 %
Acidez total: 5,7g/L em ác. tartárico
pH: 3,61
Açúcares residuais: 2,9 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%

