



QUINTA DO ALQUEVE

TOURIGA NACIONAL

2008

Classificação
Vinho DOC Ribatejo

Tipo
Tinto

Castas
Touriga Nacional

Tipo de solo
Maioritariamente arenoso e argiloso

Produção de vinho
3.525 garrafas

Características

Prova

Apresenta uma cor granada, compota de frutos silvestres maduros, mel e caramelo, sabor e taninos suaves e equilíbrio perfeito entre álcool e acidez.

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: 5,8g/L em ác. tartárico
pH: 3,59
Açúcares residuais: 2,8 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%

