

**PINHAL DA TORRE**  
**SPECIAL**  
**2008**

**Classificação**

Vinho DOC Ribatejo

**Tipo**

Tinto

**Castas**

Tinta Roriz 75%, Merlot 25%

**Tipo de solo**

Maioritariamente arenoso e argiloso

**Produção de vinho**

1.056 garrafas

**Características**

**Prova**

Apresenta uma cor granada, chocolate, cacau, fruta preta macerada em álcool, madeiras exóticas, tenso e explosivo ao mesmo tempo. Grosso, texturado com taninos muito finos e rugosos, acidez perfeita, final longo e austero.

**Vinificação**

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

**Longevidade prevista**

15 anos

**Análises:**

**Teor de Álcool:** 14.0 %

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

**pH:** 3,54

**Açúcares residuais:** 4,3 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%

