



QUINTA DE SÃO JOÃO

2008

Classificação
Vinho DOC Ribatejo

Tipo
Tinto

Castas
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Tipo de solo
Maioritariamente arenoso e argiloso

Produção de vinho
6.666 garrafas

Características

Prova

Apresenta uma cor rubi acentuada, frutos vermelhos maduros, minerais, notas de cacau e especiarias, muito afinado na boca e taninos secos e bem envolvidos, com uma boa acidez e final longo

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: 5,2g/L em ác. tartárico
pH: 3,58
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%