



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS

XX



Tinto

2012 Vinhas Protegidas

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais. Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo

Castas: 20% Touriga França, 50% Touriga Nacional e 30% Alicante Bouschet

Produção Média: 35 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo

Colheita: 2012

Processo de Vinificação: Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Controlo Analítico

Álcool: 14% | **Açúcares red.** 2,4 gr/l | **Acidez Total:** 5,30 gr/l | **pH:** 3,80
Extrato Seco: 33,5 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada intensa

Aspeto Olfativo: Num conjunto aromático harmonioso realçam notas de bosque e eucalipto, cassis, ameixa, flores de violeta e especiarias.

Aspeto Gustativo: Sedoso, longo e muito envolvente

Temperatura aconselhada para degustação: 16 - 18°C

Acompanhamento: Ideal com pratos de carnes brancas ou vermelhas

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 20.000 garrafas