Tyto alba

PORTUGAL

VINHAS PROTEGIDAS

Tinto

2016 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: 2016
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: 13,5% | Acidez Total: 5,00 gr/l | pH: 3,80 | Extrato Seco: 33,4 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada intensa
Aspeto Olfativo: Num conjunto aromático harmonioso realçam notas florais de violeta, de fruto negro como a amora silvestres e de finas especiarias
Aspeto Gustativo: Sedoso, longo e muito envolvente
Temperatura aconselhada para degustação: 16 - 18ºC
Acompanhamento: Ideal com pratos de carnes brancas ou vermelhas

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral
Quantidade Produzida: 6.6078 garrafas / 3.094 garrafas magnums

Medalha de Ouro no Concurso IWC 2020 (95pontos)

INTERNATIONAL GOLD Wine WINNER CHALLENGE 2020