



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -

Resiliente

2015 • Tinto

IDENTIDADE DO VINHO

Região: Tejo, Portugal

Classificação: DOC Do Tejo

VINHA E CASTAS

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Alicante Bouchet e Sousão

Origem: Vinhas de parcelas selecionadas da

Courela, Alqueve e Quinta de São João.

Viticultura: Sustentável, colheita manual

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação: Depósitos de cimento com controlo de temperatura

Estágio: 36 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Na propriedade

NOTAS DE PROVA

Profundo, sereno e aristocrático. Um blend de castas portuguesas que se revela em camadas contidas de frutos negros maduros, ameixa seca e cereja, entrelaçadas com notas subtis de especiarias finas, tabaco nobre, cacau e um delicado apontamento balsâmico. Nada é excessivo. Tudo é intenção.

Ampla e precisa, com estrutura impecável e taninos totalmente integrados. A textura é envolvente, quase táctil, sustentada por uma frescura rara que confere equilíbrio e longevidade. Um vinho que fala baixo — e por isso impõe respeito. Longo, profundo e silenciosamente persistente. Um final que permanece, como o legado que homenageia.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 14% vol.

Acidez total: 6,39 g/L

pH: 3,2

HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO

Harmoniza lindamente com carnes, e cozinha mediterrânica no geral.

Temperatura de serviço: 14° -16° C

POTENCIAL DE GUARDA

Prazer imediato com muito potencial de evolução em garrafa por 25-30 anos.

Conservação: Local fresco e seco, ao abrigo da luz.

SUSTENTABILIDADE E FILOSOFIA

Com o Happy Grapes Program®, adotamos uma viticultura sustentável, respeitando o terroir do Tejo e a biodiversidade, bem como uma vinicultura de intervenção mínima, que preserva a pureza e o carácter natural de cada vinho. O resultado são produções elegantes, equilibradas e autênticas.

