

ALQUEVE

2023 • Tinto

IDENTIDADE DO VINHO

Região: Tejo, Portugal

Classificação: IGP Tejo

VINHA E CASTAS

Casta: Touriga Nacional e Sousão

Origem: Vinha de parcelas selecionadas das Águas Vivas.

Viticultura: Sustentável, colheita mecânica

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação: Depósitos de Inox com controlo de temperatura

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Na propriedade

NOTAS DE PROVA

Rubi profundo, com reflexos violáceos, elegante e convidativo.

Aroma intenso e complexo, notas de frutos negros maduros, cereja e amoras, com nuances de especiarias suaves e tostado do carvalho francês.

Estruturado e equilibrado, taninos firmes mas sedosos, final persistente com ligeira mineralidade e toque de baunilha.

Vinho de personalidade, pronto para acompanhar carnes vermelhas, enchidos curados e queijos maturados. Um vinho de expressão clássica do Tejo, que combina frescura e elegância com carácter e sofisticação.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 14% vol.

Acidez total: 4,87 g/L

pH: 4,12

HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO

Harmoniza lindamente com carnes, e cozinha mediterrânica no geral.

Temperatura de serviço: 14^o-15^o C

POTENCIAL DE GUARDA

Prazer imediato com muito potencial de evolução em garrafa por 20 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.

ALQUEVE

RESERVA

ESTATE GROWN AND BOTTLED BY PINHAL DA TORRE VINHOS S.A. ALPIARÇA PORTUGAL



PINHAL DA TORRE
HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -