



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -

IPO

2013 • Tinto

IDENTIDADE DO VINHO

Região: Tejo, Portugal

Classificação: DOC Do Tejo

VINHA E CASTAS

Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouchet e Grenache.

Origem: Vinhas de parcelas selecionadas da Courela e Alqueve

Viticultura: Sustentável, colheita manual

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação: Depósitos de cimento com controlo de temperatura

Estágio: 60 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Na propriedade

NOTAS DE PROVA

Sublime e hipnotizante. Um blend das nossas melhores castas que temos, selecionadas meticulosamente para revelar camadas infinitas de frutos negros maduros, cereja, ameixa e nuances florais delicadas, combinadas com especiarias finas, cacau, tabaco nobre e um toque mineral que confere profundidade incomparável. Cada inspiração é uma viagem.

Encorpado e etéreo, com taninos sedosos e estruturados que acariciam o palato. Equilíbrio perfeito entre concentração, frescura e complexidade. Um vinho que evolui a cada gole, onde nada é excessivo e tudo é absoluto. A finesse e a classe estão em cada detalhe. Longo, profundo e memorável. Um final que permanece, persistente e elegante, capaz de desafiar os melhores vinhos do mundo em qualquer prova ou mesa de prestígio.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 14% vol.

Acidez total: 5,9 g/L

pH: 3,4

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 caráter natural de cada vinho. O resultado são produções elegantes, equilibradas e autênticas.

