



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -

The Grenache

2021 • Tinto

IDENTIDADE DO VINHO

Região: Tejo, Portugal

Classificação: DOC Do Tejo

VINHA E CASTAS

Casta: Grenache (100%)

Origem: Vinha do Alqueve.

Viticultura: Sustentável, colheita manual

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação: Depósitos de cimento com controlo de temperatura

Estágio: 30 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Na propriedade

NOTA DE PROVA

Rubi pouco acentuado, transparente, elegante. Sofisticado e complexo, notas de frutos vermelhos maduros, cereja e framboesa, com nuances de especiarias finas, tabaco e leve toque de baunilha do carvalho. Equilibrado, taninos suaves e sedosos, acidez fresca, final longo e elegante. Um vinho de carácter, ideal para carnes assadas, caça e queijos curados. Expressão máxima da elegância da casta Grenache, com sofisticação, profundidade e equilíbrio.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13% vol.

Acidez total: 5,6 g/L

pH: 3,7

HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO

Harmoniza lindamente com carnes salgadas e peixes de sabor intenso, assim como cozinha mediterrânica.

Temperatura de serviço: 14^o-16^oC

POTENCIAL DE GUARDA

Prazer imediato com potencial de evolução em garrafa por 25 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.

