

Quinta dos Termos®



BEIRA INTERIOR

FICHA TÉCNICA

Tinto DOC 2017

Vinho: Tinto

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior

Colheita: 2017

Clima: Mediterrânico com alguma influência continental.

Solos: Litólicos, não húmicos, de granito de textura ligeira.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Trincadeira Preta e Jaen.

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,20 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,9

Acidez Volátil: 0,69 g/l

Vinificação: Curtimenta prolongada, estágio em barricas novas de carvalho francês e clarificação natural ajudada pelo frio cortante da Serra da Estrela.

Cor: Vermelho muito intenso, com laivos azulados, o que assegura a sua longevidade.

Aroma: Frutos vermelhos, com agradáveis notas de baunilha.

Paladar: Boca com bom volume; confirmam-se os aromas agora, sobressaindo alguma compota de ameixa; taninos firmes e macios.

Consumo: Imediato ou para guardar.

Enólogo: Virgílio Loureiro

Prémios: Medalha de Ouro – Wine Masters Challenge 2020

