



FICHA TÉCNICA

Tinto DOC RESERVA VINHAS VELHAS 2007

Vinho: Tinto

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior - Reserva

Colheita: 2007

Clima: Mediterrânico com alguma influência continental

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

Castas: Trincadeira Preta, Jaen, Rufete, Marufo e Syrah

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 5,3 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,72

Acidez Volátil: 0,41 g/l

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

Cor: Rubi intenso, com laivos de ligeira evolução, o que garante a continuação do bom envelhecimento em garrafa

Aroma: Frutos vermelhos, plantas silvestres e ligeiro fumado, próprio do envelhecimento em garrafa

Paladar: Bom volume de boca, taninos aveludados e uma agradável frescura, própria da acidez natural dos vinhos da Cova da Beira; a componente aromática é marcante e complexa, com as notas de madeira perfeitamente integradas

Gastronomia: Recomendado para acompanhar carnes assadas, como o célebre Cabrito à Serrana, pratos de caça e o queijo da Serra amanteigado

Consumo: Imediato ou para guardar

Enólogo: Virgílio Loureiro

Prêmios: - Medalha de Prata – Wine Masters Challenge 2012
- Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards 2012
- Galardão "Commended" - International Wine Challenge



<http://www.revistadevinhos.pt/vinhos/show.aspx?vinho=12913>



Quinta dos Termos Vinhas Velhas Reserva

17

VALORES

9,00 €

Notas de Prova

Um nariz sério, algum químico, leve e agradável redução, muita mineralidade, fruto sóbrio, sisudo, mas com muita qualidade. Na boca tem taninos de primeira linha, leve especiaria, boa substância, final longo e especiado

Região Beira Interior
Tipo tinto
Produtor Quinta dos Termos
Ano 2007
Álcool 13,5%
Data da Prova Fevereiro, 2014

*Prova da safra 2007 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*