



CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO

Classificação

DOC

Região

DoTejo

Castas

Touriga-Nacional, Castelão.

Enólogo

-

Aspecto

Límpido.

Cor

Granada intensa, com tons violáceos.

Aroma

Abundante em frutos vermelhos bem maduros, com agradáveis notas tostadas.

Sabor

Frutado, macio, encorpado com final harmonioso.

Vinificação

Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

Maturação

Estágio de 9 meses em barricas de Carvalho Francês.

Sugestões de Consumo

Acompanha peixes assados, carnes brancas e vermelhas e queijos de estrutura média.



Prémios



Parâmetros

Teor Alcoólico

13,5 %

pH

3,46

Acidez

5,6 g/l

Açúcares

< 5,0 g/l

Safra 2011. Prova no Pub em Albufeira/PT em 07/11/2015.