

Quinta dos Termos®



BEIRA INTERIOR

FICHA TÉCNICA

Tinto DOC RESERVA TALHÃO DA SERRA 2013

Vinho: Tinto

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior – Reserva

Colheita: 2013

Clima: Mediterrânico com alguma influência continental.

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

Castas: Rufete

Teor Alcoólico: 13 %

Acidez Total: 4.71 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,75

Acidez Volátil: 0,35 g/l

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

Cor: Cor rubi aberto.

Aroma: Aroma intenso, complexo, diferente de tudo o que é normal nos tintos actuais, e que dissipa a impressão pouco entusiasmante que nos provoca a cor aberta que o vinho tem.

Paladar: Ao levarmos o vinho à boca, temos uma agradável surpresa, pois a aparente fragilidade que a cor suscita é desmentida por uma estrutura poderosa, uma boa acidez e um final longo e complexo.

Consumo: Imediato ou para guardar.

Enólogo: Virgílio Loureiro



Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.