

Quinta dos Termos®



BEIRA INTERIOR

FICHA TÉCNICA

Tinto DOC SELECÇÃO 2013

Vinho: Tinto

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior – Seleção

Colheita: 2013

Clima: Mediterrânico com alguma influência continental

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

Castas: Touriga Nacional, Rufete, Jaen e Trincadeira

Teor Alcoólico: 13,5 %

Acidez Total: 4,85 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,82

Acidez Volátil: 0,42 g/

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

Cor: Granada, com grande profundidade e sem indícios de evolução, que prenuncia um longo e nobre envelhecimento em garrafa.

Aroma: Atraente, algo exuberante e complexo, com notas aromáticas que fazem lembrar os mirtilos, flores silvestres e um toque de chocolate negro, que lhe confere algum exotismo.

Paladar: Concentrado, aveludado, fresco, com aromas retronasais sedutores, onde o chocolate negro, com um ligeiro toque amargo, confere elegância e um final que fica na memória.

Consumo: Imediato ou para guardar

Enólogo: Virgílio Loureiro

Prémios: - Medalha de Ouro – Wine Masters Challenge 2016



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

Quinta dos Termos Lda - Carvalhal Formoso – 6250-161 Belmonte - Portugal
 Tel.: (+351) 275 471 070 – Fax : (+351) 275 471 072 - E-mail: info@quintadostermos.pt
 Sociedade p/ Quotas – Capital Social: 325.000 Euros – Matrícula na CRPCN Belmonte / NIPC 508 397 081