

Quinta dos Termos®



BEIRA INTERIOR

FICHA TÉCNICA

Tinto DOC RESERVA VINHAS VELHAS 2014

Vinho: Tinto

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior - Reserva

Colheita: 2014

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: 4,89 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,81

Acidez Volátil: 0,46 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

Prémios: - Medalha de Prata – Wine Masters Challenge 2017
- Medalha de Prata – Decanter World Wine Awards 2017
- Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2017
- Medalha Commended – International Wine Challenge 2017



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

Safra 2014. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.