



marca Convento de Tomar
tipo tinto colheita 2013 Reserva
denominação DOC do Tejo origem Tomar, Portugal
castas Touriga Nacional 50%; Cabernet Sauvignon 25%; Syrah 25%
vinificação fermentação a temperatura controlada de 26/28°C em cubas de aço inox
estágio 6 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano
nota de prova do enólogo "Cor granada com laivos violetas; Aroma intenso a frutos negros maduros com notas florais e de especiarias; Cheio na boca com um final longo e elegante."
teor alcoólico 13,5% vol.
pH 3,57 **acidez total** 5,43 g/l **produção** 3333 caixas 6x75cl **peso** 7,6Kg
EAN13 5603919710135 **ITF14** 15603919007102
produtor Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda.
enólogo Hernâni Magalhães

prémios

OURO Concurso Vinhos Portugal 2017 (Portugal)
OURO Concours Mondial Bruxelles 2017 (Bélgica)
OURO Challenge International du Vin 2017 (França)
OURO Wein.com Selection 2017 (Alemanha)
OURO China Wine & Spirits Awards 2017 (China)

revistas

90 pts Wine Enthusiast (EUA)
16,3/20 pts Revista Paixão pelo Vinho (Portugal)

Safra 2013. Almoço em 22/04/2018.