



AG DOC TNT Tinto

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína desde clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

60% Touriga Nacional e 40% Trincadeira

Vinificação:

Vinhas de 20 a 30 anos, plantadas em solos graníticos de altitudes entre 320m a 450m, produzindo em média 6.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 18 kg, toaente desengaçadas e fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura, seguido de longa maceração.

Estágio:

6 meses em barricas usadas de carvalho Francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma é profundo em cereja e ameixas, com leves notas de especiarias e de fruta madura, mas não demasiado madura. Encorpado, rico, generoso e com frescura permanente. Taninos definidos, mas suaves. Equilibrado por uma frescura surpreendente.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,00%

Ph. 3,8

Acidez Total: 5,42 g/l

Acidez Volátil: 0,56 g/l

Açúcares Redutores: 4,1 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett