



Diário da Quinta Tinto 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

30% Touriga Nacional, 70% Touriga Franca

Vinificação:

A colheita ocorreu desde meio de Setembro até meio de Outubro, as castas são vinificadas separadamente. Não se utiliza quaisquer produto alergénico ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Estágio:

A maturação é feita em barricas de várias origens e betão.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho vermelho escuro com bom corpo. Aromas a fruta madura típica das castas. Vinho muito versátil, funciona bem com carnes vermelhas ou carnes brancas e mesmo peixes. Ótimo para os pratos simples do dia a dia.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,5

Acidez Total: 4,95g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira