



AG DOC TNT Tinto 2022

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 deste 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, totaente 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. Servir entre 16 e 18°C. Carnes vermelhas e pratos ligeiros de carnes de aves, e aves de caça. Rosbife e borrego assado.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 14,0%

Ph. 3,77

Acidez Total: 6,92 g/l

Acidez Volátil: 0,87 g/l

Açúcares Redutores: 3,10 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett