

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

T Quinta da Terrugem

Tinto 2011



14,5
%vol

16 -18°C



Profunda concentração de cor púrpura. Atraente no aroma, onde as notas profundas de frutos maduros, chocolate e alguns fumados lhe conferem complexidade.



Na boca apresenta rigor, onde os taninos elegantes e bem enquadrados pela acidez fazem deste vinho cheio de fruta, um vinho poderoso, longo e persistente.



18 meses em barricas de carvalho francês



T QUINTA DA TERRUGEM TINTO 2011

DENOMINAÇÃO: DOC Alentejo

CASTAS: Aragonez (40%) e Trincadeira (30%) e Cabernet Sauvignon (30%)

ESTÁGIO: 18 meses em barricas de carvalho francês

ENÓLOGO: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-calcários

PRIMEIRA COLHEITA: 1999



HISTÓRIA:

Iniciou-se a produção em 1999 e repetiu-se em 2001, 2002, 2008 e 2011. Pretendeu-se produzir um topo de gama do Alentejo com as melhores uvas da Quinta da Terrugem, na região de Borba. A letra T simboliza o ícone da Quinta da Terrugem, começando esta por esta letra. Liga-se assim, o vinho à propriedade e cria-se um vinho que demonstra as características do terroir desta quinta. Em 1992 foram plantados 50 hectares de vinha, com as castas Aragonês, Trincadeira e Cabernet Sauvignon.

PERFIL:

Em 2011, um ano de excepcional qualidade, decidiu-se voltar a criar o T- Quinta da Terrugem pela excelente condição das uvas. Devido a um óptimo equilíbrio na produção, resultaram uvas mais maduras e que deram origem a um vinho mais concentrado. As castas Aragonez, Trincadeira e Cabernet Sauvignon, devido às condições edafoclimáticas do ano, tiveram maturações ideais. Todas as castas são vindimadas manualmente e vinificadas em separado em lagares de inox com temperatura controlada. A fermentação malo-láctica é feita em barril e o vinho estagia 18 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros. Após o estágio é feito o lote final do vinho.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,35

Açúcar Residual (g/l): 1,8

Acidez Total(g/l AT): 6,07

SO2 Total (mg/l): 130

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Profunda concentração de cor púrpura. Atraente no aroma, onde as notas profundas de frutos maduros, chocolate e alguns fumados lhe conferem complexidade. Na boca apresenta rigor, onde os taninos elegantes e bem enquadrados pela acidez fazem deste vinho cheio de fruta, um vinho poderoso, longo e persistente.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar com carnes de caça, grelhadas e queijos.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Revista de Vinhos: Escolha de Imprensa (2014)

Revista de Vinhos: Prémio Excelência (2014)

International Wine Challenge: Commended Medal (2015)

International Wine & Spirits Competition: Bronze Medal (2015)

Concurso Vinhos de Portugal: Medalha de Prata (2015)