

Quinta da Terrugem

Tinto 2014



14,5
%vol

16 -18°C



O Quinta da Terrugem apresenta uma cor púrpura densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas, chocolate e com algumas nuances de notas fumadas.



Na boca é um vinho equilibrado e com taninos muito elegante que lhe conferem uma boa estrutura, concentrado e persistente.



12 meses em barricas de carvalho francês.



QUINTA DA TERRUGEM TINTO 2014

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Aragonez (40%) e Trincadeira (40%) e Cabernet Sauvignon (20%)

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês

ENÓLOGO: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-calcários

PRIMEIRA COLHEITA: N/A



HISTÓRIA:

Situada no Alentejo, na freguesia da Terrugem, no concelho de Elvas, em plena região demarcada de Borba, é hoje um ex-libris dos vinhos alentejanos.

Adquirida em 1991, possuía inicialmente 14 hectares de vinha e tem hoje cerca de 60ha plantados com as castas Aragonez, Tinta Roriz, Trincadeira, Castelão, Syrah, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

PERFIL:

Na Quinta da Terrugem as vinhas com uma idade média de 25 anos estão plantadas em solos argilo-calcários e pouco produtivos. Encontram aí as condições ideais para produzirem uvas de excepcional qualidade. As castas são vindimadas manualmente e em separado para pequenas caixas de 20kg cada. O Aragonez é vindimado no início de Setembro, a Trincadeira durante a 2ª e a 3ª semana de Setembro e o Cabernet Sauvignon no final de Setembro. A fermentação é feita em lagares de inox com temperatura controlada e dura aproximadamente uma semana ao que se segue um período de maceração pelicular durante 15 dias. Após este período o vinho estagia barris de carvalho francês durante 12 meses. No final do estágio é feito o lote final do vinho.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,56

Açúcar Residual (g/l): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 6,0

SO2 Total (mg/l): 115

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

A Quinta da Terrugem apresenta uma cor púrpura densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas, chocolate e com algumas nuances de notas fumadas. Na boca é um vinho equilibrado e com taninos muito elegante que lhe conferem uma boa estrutura, concentrado e persistente.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar pratos de carnes de caça, grelhados e queijos.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: