

PORTA dos CAVALEIROS TINTO

COLHEITA 2013

Região

Dão DOC

Castas

Touriga Nacional

Vinificação

Uvas provenientes de alguns dos melhores terroirs da região do Dão, vinificadas de forma cuidada pela tecnologia clássica de curtimenta.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda

Aroma

Intenso a frutos vermelhos maduros e ameixa passa.

Sabor

Macio e encorpado.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

| | |
|-------------------------------|------|
| Álcool (% vol.): | 13,4 |
| Acidez volátil (g acético/l): | 0,55 |
| Acidez total (g tartárico/l): | 5,11 |
| pH: | 3,59 |
| Extracto seco total (g/l): | 32,3 |
| Açúcares totais (g/l): | 1,1 |
| SO ₂ Total (mg/l): | 136 |

Consumir

16/17 °C

Potencial de envelhecimento

6/8 Anos

Pratos recomendados

Carnes grelhadas ou assadas, peixes gordos assados, queijos de pasta mole.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

