



Quinta do Ribeirinho Primeira Escolha 2008

Descrição:

Criado com uvas de Baga (50%) nascidas em solo argilo-calcário e uvas de Touriga Nacional (50%) nascidas em solo arenoso, fermentou em cubas de inox durante 2 semanas sob controlo de temperatura.

Este vinho terá uma vida superior a 10 anos, sendo que durante os primeiros 5 anos apresenta os aromas da Touriga Nacional, passando os anos seguintes a ser dominado pela Baga.

Acompanha pratos de caça, e quando ultrapassar os 10 anos, um bom queijo curado de ovelha.

Parâmetros analíticos:

Álcool: 12,7%

Acidez total: 4,9gr/L

Açúcares totais: 2gr/L



Luís Pato
WINEGROWER