



Vinha Formal Tinto 2008

Descrição

100% Touriga Nacional da Vinha Formal, nas encostas de Óis do Bairro, onde em 1999 foram plantados 8000 pés em solo argilo-calcário. Em 2008, o rendimento dessa casta foi muito pequeno, pelo que foi possível ter um vinho com uma qualidade semelhante ao de uma vinha muito velha. O vinho estagiou em pipas novas de carvalho francês durante 15 meses, onde também fez fermentação maloláctica.

O seu engarrafamento deu origem a 1780 garrafas. É um vinho que pode ser guardado por mais de 10 anos, desde que conservado em boas condições de luz e temperatura.

Acompanha peixes gordos e carnes brancas ou vermelhas grelhadas.

Parâmetros analíticos

Álcool: 12,3%

Acidez total: 7,4gr/L

Açúcares redutores: 2,6gr/L