



FICHA TÉCNICA

Marca Convento de Tomar

Menção Reserva

Tipo Tinto **Colheita** 2020

Denominação DOC DO TEJO

Origem Tomar - Portugal

Castas Touriga Nacional; Cabernet Sauvignon; Syrah.

Teor alcoólico 14% vol.

Nota de prova Cor granada. Aroma sedutor a frutos negros maduros, elevado por um subtil toque de especiarias. Na boca, uma explosão de fruta intensa, envolvida por notas de café e tosta. Estrutura elegante e aveludada. Final prolongado e harmonioso.

Gastronomia Servir a 16°C, acompanha Morcela de arroz com grelos, Cabrito assado, Naco de touro bravo avinhado, Molinhos de borrego com grão e queijo Terrincho Velho DOP.

Vinificação Controlada a maturação de cada casta, a vindima tem início em Setembro aquando do ponto ideal de maturação. Após o desengace total, a fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada (26-28°C) acompanhada de suaves remontagens diárias, respeitando sempre a integridade do bago da uva. Alcançada a concentração desejada de cor, aromas e taninos, é separada a parte sólida da líquida do mosto e encorajada a fermentação maloláctica dos vinhos para posterior estabilização e estágio.

Estágio 12 meses em barricas de carvalho

pH 3,52 **acidez total** 5,14 g/l **produção** 3.333 caixas de 6x750ml

Peso bruto 7,6Kg/caixa

EAN13 5603919710203 **ITF14** 1565603919710200

Produtor Herdade dos Templários (Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda.)

Enólogo Hernâni Magalhães

Palmarés colheita atual/2020

OURO – AMERICA AWARDS 2024

OURO – Concurso Cidades do Vinho 2024

PRATA – Concurso Vinhos de Portugal

Palmarés colheita 2018

OURO – MUNDUS VINI 2022

OURO – AMERICA AWARDS 2022

