



FICHA TÉCNICA



Marca Herdade dos Templários

Menção Grande Escolha

Tipo Tinto

Colheita 2019

Denominação DOC DO TEJO

Origem Tomar - Portugal

Castas Touriga Nacional **Teor alcoólico** 14% vol.

Nota de prova O aroma revela notas de barrica e frutos negros maduros. Na boca, a fruta bem madura envolve harmoniosamente um fundo de especiarias/cacau. Termina aveludado, com nuances de mel e compota.

Gastronomia Harmoniza bem com carnes grelhadas, carnes de caça e queijos.

Vinificação Controlada a maturação de cada talhão da casta, a vindima tem início em Setembro aquando do ponto ideal de maturação. Após o desengace parcial, 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 do vinho para posterior estabilização e estágio. O estágio de 15 meses em barricas de carvalho francês e americano usadas confere ao vinho maior complexidade respeitando o carácter varietal da casta.

Estágio 15 meses em barricas de carvalho

pH 3,59 **acidez total** 4,82 g/l **produção** 5.850 garrafas numeradas

Peso bruto 8,7 Kg/caixa

EAN13 5603919602195 **ITF14** 56039196021956

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

Enólogo Hernâni Magalhães

Palmarés colheita atual/2019

Ouro – AWC VIENNA 2024

Ouro – AMERICA AWARDS 2024

Prata - Concurso de vinhos do Tejo 2024 (Portugal)

Palmarés colheita 2018

Ouro: Concurso de vinhos do Tejo 2021 (Portugal)

Ouro: Concurso de vinhos de Portugal 2022 (Portugal)