

# QTª VALE DE FORNOS COLHEITA ESPECIAL

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

## **CASTAS**

Vinhas Velhas

## **O VINHO**

Produtor

Uma das Quintas mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como dote de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a família Duarte Monteiro.

Produção

10.500L engarrafados em 14.000 garrafas de 750ml.

Terroir

Solos Argilo-Calcários

Altitude 95m

Orografia - Encosta Orientação Sul

Acidez Total: 5,10 g/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> (Total/Livre): 119mg/L / 36mg/L

## **VINIFICAÇÃO**

A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito.

## **ESTÁGIO**

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 6 Meses.

## **NOTAS DE PROVA**

É um vinho intenso e aveludado, com uma componente balsâmica muito marcada junto da fruta madura. Recomenda-se o Serviço a 16°C para Consumir a 18°C.

## **SERVIR / DESFRUTAR**

16°C / 18°C

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% Vol | **Acidez Total:** 5,10 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3.43

