



marca Herdade dos Templários

tipo tinto **colheita** 2014

menção tradicional Grande Escolha

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 e cacau. Termina aveludado, com nuances de mel e compota."

gastronomia Harmoniza bem com carnes grelhadas, 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.

estágio 15 meses em barricas de carvalho francês e americano usadas, confere ao vinho maior complexidade respeitando o carácter varietal da casta.

pH 3,43 **acidez total** 4,71 g/l

produção 1083 caixas de 6x750ml **peso bruto** 8,7Kg/caixa

EAN13 5603919602140 **ITF14** 15603919602147

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

enólogo Hernâni Magalhães

crítica

"Rubi intenso. Frutas silvestres em compota casadas com impressões terrosas, de anís e cravo, de flores murchas e couro. Volumoso e harmonioso, estrutura de taninos e acidez a garantir potencial de guarda."
Revista de Vinhos, 6/2019.

*"Aroma tenso, jovem, a denotar boa evolução, leve floral, madeira e balsâmico. Prova de boca com boa presença, macio e encorpado, acidez média, direto no prazer; termina morno, com bom comprimento e muita presença. A conhecer!"*Grandes Escolhas, 11/2018.

"COR Granada, limpo. AROMA Harmonioso, com destaque para frutos pretos compotados, tosta suave. SABOR Madeira bem integrada, a deixar baunilha, especiarias e chocolate preto, taninos macios, fresco persistente."
Paixão pelo Vinho, #72.

palmarés colheita 2014

Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2018 (Bélgica)

Prata - AWC Vienna International Wine Challenge 2018 (Áustria)

17 pontos - Revista de Vinhos, 6/2019.

16,5 pontos - Grandes Escolhas, 11/2018.

16,5 pontos - Paixão pelo Vinho, #72.

palmarés colheita 2012

Prata - Mundusvini 2015 (Alemanha)

Prata - AWC Vienna International Wine Challenge 2015 (Áustria)

Bronze - Challenge International du Vin 2016 (França)