

T QUINTA DA TERRUGEM

TINTO 2015



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,5
%vol



16°C - 18°C



Aragonez (45%),
Trincadeira (30%)
e Cabernet Sauvignon (25%)



Argilo - calcário e xistos



20 meses em barricas novas de
carvalho francês



75cl



Peso da Caixa: 5,47 kg
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m
Volume: 0,009 m3
Peso da Caixa: 7,58 kg



Hugo Carvalho

PERFIL

A regular maturação das uvas permitiu elaborar mostos de grande qualidade. Uvas vinificadas por castas em lagares de inox com controlo de temperatura. Após duas semanas de curtimenta, terminaram a fermentação malolática em barricas novas de carvalho francês. O seu longo estágio terminou 20 meses mais tarde altura em que se procedeu à elaboração do lote final.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor granada escuro. À prova exhibe aromas de frutos vermelhos maduros e notas de estágio como chocolate e fumados, na boca apresenta-se poderoso, estruturado, com notas terciárias a lembrar frutos vermelhos confitados e especiarias num conjunto muito harmonioso e elegante.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,4

PH: 3,54

SO₂: 81

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de carne no forno, caça, charcutarias e queijos curados.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2011:

Revista de Vinhos: Escolha de Imprensa (2014)

Revista de Vinhos: Prémio Excelência (2014)

HISTÓRIA

A Quinta da Terrugem localiza-se na Sub-Região de Borba. Famosa pelos Vinhos aqui produzidos, foi adquirida em 1991. Desde então a sua área de produção foi crescendo e atualmente ocupa 134ha. Esta marca é um dos topos de gama do Alentejo, feita com as melhores uvas produzidas nesta propriedade em colheitas de excecional qualidade. A letra T simboliza o ícone da Quinta da Terrugem. Liga-se assim, o vinho à propriedade e cria-se um vinho que demonstra as características do terroir único desta quinta. O T - Quinta da Terrugem iniciou a produção na colheita de 1999 e repetiu-se em 2001, 2002, 2008, 2011, 2014 e em 2015.

Revisto em 20/12/2023



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhôa.pt