

QUINTA DA TERRUGEM

TINTO 2015



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,5
%vol



16°C - 18°C



Aragonez (40%);
Trincadeira (40%);
Cabernet Sauvignon (20%).



Argilo-calcários



12 meses em barricas de carvalho
francês



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0.242 x 0.164 x 0.324 m
Volume: 0,013 m³



Hugo Carvalho

PERFIL

Na Quinta da Terrugem as vinhas com uma idade média de 25 anos estão plantadas em solos argilo-calcários e pouco produtivos. Encontram aí as condições ideais para produzirem uvas de excepcional qualidade. As castas são vindimadas manualmente e em separado para pequenas caixas de 20kg cada. O Aragonês é vindimado no início de Setembro, a Trincadeira durante a 2ª e a 3ª semana de Setembro e o Cabernet Sauvignon no final de Setembro. A fermentação é feita em lagares de inox com temperatura controlada e dura aproximadamente uma semana ao que se segue um período de maceração pelicular durante 15 dias. Após este período o vinho estagia barris de carvalho francês durante 12 meses. No final do estágio é feito o lote final do vinho seguindo-se o engarrafamento e um período de estágio em garrafa que pode ir de 6 a 12 meses.

NOTAS DE PROVA

A Quinta da Terrugem apresenta uma cor púrpura densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas, chocolate e com algumas nuances de notas fumadas. Na boca é um vinho equilibrado e com taninos muito elegante que lhe conferem uma boa estrutura, concentrado e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,3

PH: 3,69

SO₂: 119

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,2

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de carnes de caça, grelhados e queijos.

HISTÓRIA

Situada no Alentejo, na freguesia da Terrugem, no concelho de Elvas, em plena região demarcada de Borba, é hoje um ex-libris dos vinhos alentejanos.

Adquirida em 1991, possuía inicialmente 14 hectares de vinha e tem hoje cerca de 60ha plantados com as castas Aragonéz, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

Revisto em 23/09/2021



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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