



QUINTA DO SILVAL
family estates

Magalhães

Vintage 2004



Vinhas: Instalada em patamares com um sistema de condução em cordão bilateral, solo xistoso com alguma pedregosidade, ph ácido, localizada no vale do rio Pinhão a uma altitude entre os 250 e 350mts. A vinha tem uma idade média de 25 anos e categorizada com a letra A.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Vinificação: Seleção de uvas à entrada da adega. Fermentação em cubas de inox com desengace total e com controlo de temperatura. Fortificado naturalmente com aguardente vínica (77% Vol.).

Estágio: Estagiou durante 2 anos com temperatura controlada, onde amacia e envelhece sem perder a sua frescura, o seu intenso carácter frutado e a sua profunda cor rubi.

Notas de Prova:

Cor: Cor rubi intenso.

Aroma: Aroma frutado com notas de frutos vermelhos, ameixas, chocolate e especiarias.

Paladar: Bom volume de boca, rico em frutos maduros com taninos firmes que lhe dão uma excelente complexidade.

Sugestão de consumo: Aconselha-se o consumo à temperatura de 15°C. Excelente acompanhamento para queijos fortes, frutos secos, chocolate, sobremesas à base de chocolate e frutos silvestres.