



QUINTA DO SILVAL
family estates

Magalhães

Vintage 2003



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.

Notas de Prova:

Cor: Cor ruby opaca.

Aroma: Aroma muito intenso e complexo dominado por frutos silvestres e canela.

Paladar: Encorpado e bem estruturado com intensos sabores a ameixas, cassis e especiarias.

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

SOCIEDADE DA CASA AGRICOLA DA QUINTA DO SILVAL, S. A.

Quinta do Silval, Vale de Mendiz - 5085-104 Vale de Mendiz - Portugal

www.quintadosilval.pt