



FICHA TÉCNICA  
**TEMPLÁRIOS**  
TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013



HERDADE  
DOS  
**TEMPLÁRIOS**

TASTING HISTORY

[www.herdadestemplarios.pt](http://www.herdadestemplarios.pt)

marca **Templários**

tipo **tinto colheita 2013 Colheita Seleccionada**

denominação **Vinho Regional Tejo** origem **Tomar, Portugal**

castas **Touriga Nacional 50%; Cabernet Sauvignon 25%; Merlot 25%**  
vinificação **fermentação a temperatura controlada de 26/28°C em cubas de aço inox**

estágio **6 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano**  
nota de prova do enólogo **“Aroma intenso com notas de frutos vermelhos maduros, baunilha e especiarias. Na boca revela-se aveludado com nuances de mirtilos, ameixa preta madura e ligeira tosta. Final persistente com taninos agradáveis e bem estruturados.”**

teor alcoólico **13,5% vol.**

pH **3,54** acidez total **5,6 g/l** produção **2222 caixas 6x75cl** peso **7,6Kg**

EAN13 **5603919813133** ITF14 **15603919008109**

produtor **Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda.**

enólogo **Hernâni Magalhães**

prémios

**OURO** Concurso Vinhos Tejo 2016 (Portugal)

**PRATA** Mundus vini 2016 (Alemanha)

**PRATA** Texsom IWA 2016 (EUA)

**PRATA** Challenge International du Vin 2016 (França)

revistas

**87 pts** Wine Enthusiast (EUA)