

## QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

### VINHO TINTO - COLHEITA 2016

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Baga (40%), Touriga Nacional (35%) e Cabernet Sauvignon (25%)

#### Vinificação

As melhores uvas criadas na nossa Quinta do Poço do Lobo foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa selecção e desengace, maceraram 10 dias em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 17 meses em pipas de carvalho. Por não ter sido estabilizado, pode criar depósito, resultado da precipitação de compostos naturais do vinho.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Rubi profunda.

##### Aroma

Notas de frutos negros do bosque, como amoras e cassis, tabaco, cacau e especiarias, complexadas por elegantes nuances de madeira.

##### Sabor

Fresco, estruturado por taninos domados e longos.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,6
Acidez volátil (g acético/l):	0,47
Acidez total (g tartárico/l):	4,90
pH:	3,54
Açúcares totais (g/l):	2,0
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	75

#### Consumir

17 °C

#### Potencial de envelhecimento

10/15 Anos

#### Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, queijos, enchidos e caça, entre outras iguarias.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

