

QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

VINHO ROSÉ - COLHEITA 2021

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (50%) e Pinot Noir (50%)

Vinificação

As uvas criteriosamente escolhidas foram vindimadas na última quinzena de Agosto (Pinot Noir) e na primeira quinzena de Setembro, tendo sido prensadas suavemente, e o mosto resultante fermentado em pipas de carvalho avinhadas e em cuba de aço inoxidável, a temperatura controlada. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 5 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Olho-de-perdiz muito pálida.

Aroma

Muito elegante e complexo, com notas de frutos vermelhos frescos, pétalas secas de flores e ligeiro mineral.

Sabor

Na boca é muito elegante, completamente seco, bastante fresco e persistente.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,28
Acidez total (g tartárico/l):	6,16
Açúcares totais (g/l):	0,6
SO ₂ Total (mg/l):	88

Consumir

10/12 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 4 Anos

Pratos recomendados

Canapés, peixes e carnes magras, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

