

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 ₂ 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.

