

QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

COLHEITA 2015

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (40%), Touriga Nacional (40%) e Cabernet Sauvignon (20%)

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 12 meses em pipas de carvalho. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda.

Aroma

Complexo, com notas de frutos vermelhos e negros dominantes e da barrica, onde estagiou, bem como nuances vegetais ténues.

Sabor

Denso, estruturado e fresco. Possui taninos saborosos e boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,4
Acidez volátil (g acético/l):	0,60
Acidez total (g tartarico/l):	5,02
pH:	3,54
Extracto seco total (g/l):	30,8
Açúcares totais (g/l):	3,5
SO ₂ Total (mg/l):	76

Consumir

17 °C

Potencial de envelhecimento

10/15 Anos

Pratos recomendados

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

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

