



VALE DE LOBOS

TIPO: Vinho Tinto

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C. do Tejo

CASTAS: Castelão, Trincadeira Preta, Aragonez

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Proveniente de uvas apanhadas à mão, com bom estado de maturação e uma acidez equilibrada, foi vinificado com controlo de temperatura (24-26°C), seguindo-se uma ligeira curtimenta. Estagiou 5 meses em cascos de carvalho nacional. Filtrado a terras e a placas, estagiou em garrafa durante 6 meses.

NOTA DE PROVA: Vinho muito elegante, com taninos suaves e aroma a frutos vermelhos bem maduros, bem casados com a baunilha da madeira em que estagiou. De sabor persistente, é um vinho encorpado, que preferencialmente deverá ser aberto uma hora antes de ser consumido à temperatura de 16º-18ºC.

Acompanha pratos bem condimentados: cozinha tradicional portuguesa, pratos orientais, pastas e carnes vermelhas assadas.

GRADUAÇÃO: 14% vol.

Europalete

EAN	5606167122231
ITF 14	25606167122242
garrafas por caixa	12
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	5
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	16,20
Peso liquido da palete (Kg)	495,00
Peso bruto da palete (Kg)	891,00

