



VALE DE LOBOS Reserva

TIPO: Vinho Tinto

CLASSIFICAÇÃO: Regional Tejo Reserva

CASTAS: Trincadeira, Syrah, Cabernet Sauvignon e Aragonez

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: a partir de uvas colhidas à mão, fermentou com leveduras seleccionadas à temperatura de 28°C, em lagares de inox, com pisa a pé durante 4 dias. Após a fermentação maloláctica, estagiou durante oito meses em cascos de carvalho americano e francês.

NOTA DE PROVA: de cor rubi, é um vinho com aromas a frutos pretos (bagas) e frutos secos (avelã e noz) especiarias, café e algum chocolate. Na boca confirmam-se os aromas sentidos no nariz, é equilibrado, com taninos bem presentes e estrutura média. Tem retro gosto e um final persistente. Acompanha bem pratos de caça muito condimentados, cabrito e queijos fortes, ou ainda em conjunto com especiarias como nozes ou amêndoa. Deve ser bebido à temperatura de 18°C.

GRADUAÇÃO: 14% vol.

Europaleta

EAN	5606167129230
ITF 14	15606167129268
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	9
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	8,10
Peso líquido da paleta (Kg)	445,00
Peso bruto da paleta (Kg)	801,90

