

Vale de Lobos

Colheita Tardia - Late Harvest

BRANCO / WHITE

ANO
2017
YEAR

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL FILE

EUROPALETE
EURO Pallet



EAN
5606167122255
ITF14
15606167122276



3un



16un



19x



0,90Kg



10,80Kg



456Kg



820,80Kg



TIPO/TYPE
Vinho Branco / White Wine



CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION
Regional Tejo



CASTAS/VARIETIES
Riesling



TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL
Argilo-calcário / Calcareous-Clay



CLIMA/CLIMATE
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Proveniente de uvas da casta Riesling colhidas à mão a 1 de Novembro com elevada concentração de açúcares naturais, este vinho sofreu uma fermentação controlada com levedura selecionada durante 18 dias. Parte do lote fermentou em barricas de carvalho francês. Após a fermentação ter sido parada pelo frio estagiou durante 5 meses em barricas de carvalho francês tendo sido feita a bâtonnage com borra fina.

The Riesling grapes, hand harvest in the last days of October, with high levels of natural sugar, went through a controlled fermentation with selected yeast during 18 days, where part of the lot was made in oak barrels. The fermentation was stopped by cold. It aged during five months in French oak barrels with battonage with the lees.



NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor citrina e aroma complexo, com notas a pêssego, lima toranja, mel e amêndoas torradas. É um vinho de elevada estrutura com um final fresco e persistente. Parceiro ideal para foie gras, sobremesas ricas ou queijos intensos. Deve ser servido a 8°C.

With a citrus colour and a complex aroma, this wine has notes of peach, lime, grapefruit, honey and toasted almonds. It is a wine with a good structure and a fresh and persistent finishing. Perfect match for foie gras, rich desserts or strong cheeses. It Should be served at 8°C.



11% vol.

GRADUAÇÃO
ALCOHOL