

# Vale de Lobos

## Touriga Nacional Reserva

### TINTO / RED

ANO  
**2019**  
YEAR

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL FILE



TIPO / TYPE  
Vinho Tinto / Red Wine

CASTAS / VARIETIES  
Touriga Nacional

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

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION  
Regional Tejo Reserva

CLIMA / CLIMATE  
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167124235  
ITF14  
15606167124232



6un



11un



9x



1.35Kg



8.10Kg



445Kg



801.90Kg



#### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Após rigoroso controlo de maturação as uvas foram colhidas à mão e desengaçadas à entrada da adega. Foram vinificadas em lagares com enzimas e leveduras específicas para a casta, seguindo-se de uma remontagem em modo de semiautomática. Este vinho, estagiou em barricas de carvalho francês durante 8 meses e em garrafa durante 5 meses.

*After a strict control of the maturation, the grapes were hand-harvested, destemmed and fermented in vats with selected yeasts. Aged in french oak barrels during 8 months and in the bottle at least for 5 months.*



#### NOTAS DE PROVA / TASTING

Num rubi intenso, as notas florais características da casta associadas à baunilha e especiarias fazem parte dum conjunto equilibrado, redondo e persistente. Os amigos acompanham com carnes grelhadas e assadas. Deve ser bebido à temperatura de 18ºC.

*With an intense rubi colour, the typical floral notes of the variety, together with the vanilla and spices, result in a round, persistent and balanced wine. Perfect for matching grilled or roasted red meat. It should be served at the temperature of 18ºC.*

**14,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL