



EAN  
5606167124242  
ITF14



6un



10un



10x



1.26Kg



7.56Kg



450Kg



756,00Kg

# Vale de Lobos

## Merlot Reserva

TINTO / RED

ANO  
2018  
YEAR



**TIPO/TYPE**  
Vinho Tinto / Red Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**  
Regional Tejo Reserva



**CASTAS/VARIETIES**  
Merlot



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



**CLIMA/CLIMATE**  
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

As uvas da casta Merlot, colhidas em Setembro, foram vinificadas em depósito de inox, com leveduras selecionadas à temperatura de 26°C, seguindo-se uma maceração pelicular pós fermentativa durante 3 semanas. Durante este processo realizou-se a fermentação maloláctica. Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês.

*The Merlot grapes, harvested in September, were vinified in a stainless steel tank, with selected yeasts at a temperature of 26°C, followed by a skin maceration after fermentation for 3 weeks. During this process malolactic fermentation took place. Aged for 4 months in French oak barrels.*



### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor granada intenso e aromas frescos de fruta preta madura, especiarias e baunilha. Na boca tem uma boa estrutura, paladar macio e com um final muito persistente.

Sirva-o à temperatura de 18°C com pratos condimentados e carnes vermelhas grelhadas.

*Intense garnet color and fresh aromas of ripe black fruit, spices and vanilla. In the mouth it has a good structure, soft palate and a very persistent finish.*

*Serve it at a temperature of 18°C with spicy dishes and grilled red meats.*

14,5% vol.

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

