



EAN  
5606167127236  
ITF14  
15606167127233



6un



10un



10x



1.26Kg



7.56Kg



450Kg



756,00Kg

# Vale de Lobos

## Cabernet Sauvignon Reserva

TINTO / RED

ANO  
2020  
YEAR



TIPO/TYPE  
Vinho Tinto / Red Wine



CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION  
Regional Tejo Reserva



CASTAS/VARIETIES  
Cabernet Sauvignon



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



CLIMA/CLIMATE  
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Vindima manual. As uvas, previamente seleccionadas com um rigoroso controlo de maturação, foram desengaçadas e inoculadas com leveduras e enzimas específicas. Vinificado em lagares, onde fermentou com controlo de temperatura (26 - 28° C) e com remontagem semi-automática. Estagiou 5 meses em cascos de carvalho francês e 3 meses em garrafa.

*Manual Harvest. The grapes were previously selected in the vineyard. The must fermented in traditional vats with selected yeast and temperature control (between 26 to 28° C). Aged 5 months in french oak barrels and at least 5 months in the bottle.*



### NOTAS DE PROVA / TASTING

Esta casta de qualidade, em solo quente e argiloso, deu origem a este vinho de cor rubi com laivos violeta, aroma a pimento verde, tosta, café e pinhão. Surge em harmonia com a tosta da barrica, quente e especiado, longo e intenso, autêntica seda. Óptimo para acompanhar pratos de caça e queijos fortes. Deve ser consumido entre os 16-18 °C.

*This top quality grape in a warm and clay soil, produced this ruby colored wine with highlights of violet and a green pepper flavour, toast, coffee and pine nut. It emerges in harmony with the barrel toast, hot and spicy, long and intense, silky.*

*Perfect with game meat dishes and strong cheeses. Best drunk at 16-18 °C.*

14% vol.

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

