



## VALE DE LOBOS Tinto Reserva

**TIPO:** Vinho Tinto

**CLASSIFICAÇÃO:** Regional Tejo

**CASTAS:** Trincadeira Preta, 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. Pode ser bebido já, mas é um vinho que pela sua estrutura pode ser guardado até 5 anos. Acompanha bem pratos de caça muito condimentados, cabrito e queijos fortes, ou ainda em conjunto com especiarias como nozes ou amêndoa.

**GRADUAÇÃO:** 14% vol.

### Europalete

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 palete (Kg)	445,00
Peso bruto da palete (Kg)	801,90

