

## QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

### COLHEITA 2012

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Baga (45%), Touriga Nacional (45%) e Cabernet Sauvignon (10%)

#### Vinificação

As melhores uvas criadas na nossa Quinta do Poço do Lobo foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa selecção e desengace, maceraram 12 dias em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 10 meses em pipas de carvalho de 450 L. Foi engarrafado após clarificação mínima.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Rubi profunda.

#### Aroma

Complexo, com notas florais, de frutos vermelhos e negros e de barrica, onde o vinho estagiou.

#### Sabor

Denso, estruturado e fresco. Possui taninos saborosos e boa persistência gustativa.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,0
Acidez volátil (g acetico/l):	0,48
Acidez total (g tartarico/l):	5,32
pH:	3,53
Extracto seco total (g/l):	31,0
Açúcares totais (g/l):	2,9
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	94

#### Consumir

17 °C

#### Potencial de envelhecimento

10/15 Anos

#### Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, queijos de pasta mole, enchidos e caça, entre outras iguarias.

#### Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos



Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.