LAGOA RESERVA TINTO



REGIÃO | Algarve

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | João do Ó

CASTAS
Aragonês, Castelão e Trincadeira

O VINHO
História do vinho
Lagoa das imagens que são autênticos postais. Lagoa das praias de cortar a respiração. Lagoa do pôr do sol. Lagoa do Algarve autêntico. Lagoa da qualidade da origem. Lagoa que surpreende. Lagoa magnífica.

VINIFICAÇÃO
Fermentação a temperatura controlada (27°C) durante 10 dias. De seguida, um estágio de 15 dias em cuba atestada com massas. Fermentação maloláctica com substitutos de madeira seguida por estágio de 8 meses.

ESTÁGIO
Estágio em garrafa com a duração de 3 meses

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor granada com aromas a fruta vermelha, como ameixa e cereja preta, com fortes notas a especiarias e cacau com algum fumo que equilibra as notas de resina de pinheiro. Taninos secos porém aveludados, o que resulta num final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 4,66 g/L | **pH:** 3,81

abegoaria



ALGARVE

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt