LAGOA SIGNATURE TINTO

REGIÃO | Algarve

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | João Marques

CASTAS
Negra Mole



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
Após fermentação a temperatura controlada de 27 ºC durante 10 dias, segue-se 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 de 3 meses.

NOTAS DE PROVA
Aroma a frutos vermelhos com notas suaves de frutos secos e especiarias. Vinho bem estruturado, distinto e macio, com taninos firmes, porém suaves. Longo final de boca, termina com elegantes notas de especiarias.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,19 g/L | **pH:** 3,57

abegoaria



ALGARVE