LV SUBLIME

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS
Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
As uvas, provenientes da nossas vinhas, foram transportadas em caixas de plásBco de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Remontagens feitas de acordo com a evolução da fermentação e da casta.

ESTÁGIO
parte do vinho estagiou 6 meses em barrica de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA
De cor violeta brilhante, excelente intensidade aromática onde se destacam frescas notas de frutos silvestres e elegantes notas de especiaria. Um vinho sedutor, de excelente volume, estrutura sólida composta por taninos de textura elegante.
Termina harmonioso e com excelente persistência.

SERVIR / DESFRUTAR
queijos, carnes brancas, pasta e cozinha asiáBca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,4 g/L | **pH:** 3,7 | **Açucares Totais:** 0,4 g/L

LOBO
DE VASCONCELLOS WINES
Finding excellence

ALENTEJO