

# QUINTA VÁRZEA DA PEDRA GRANDE RESERVA

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Syrah e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

Desengace total, fermentação em lagares com a tradicional pisa a pé.

**ESTÁGIO**

42 meses em barricas de carvalho francês.

**NOTAS DE PROVA**

Vinho de estágio longo, com maturidade, de cor ruby muito intensa, aroma de frutos vermelhos bem integrados nas notas de especiarias, de fumo, tabaco e chocolate negro. Na boca é intenso, complexo e estruturado, com frescura e um final muito longo.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Ideal para pratos de caça, em especial perdiz ou pato, bem como algumas carnes maturadas e queijos curados.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

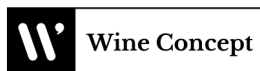
**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,60 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,45



DOC ÓBIDOS · PORTUGAL



LISBOA | BUCELAS  
COLARES



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