

# QUINTA VÁRZEA DA PEDRA

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

## CASTAS

Touriga Nacional

## O VINHO

Vinha Vinha de Adão Lobo (Adão Lobo)

Exposição: Oeste / SOLO: Argilo-calcário

Oceano Atlântico: 20km / Serra do Montejunto: 13km / LAGOA DE ÓBIDOS: 22km

Clima: Atlântico, influenciado pelo mesoclima da Serra do Montejunto e da Lagoa de Óbidos.

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual, com desengace total, fermentação natural em lagar

## ESTÁGIO

estágio de 10 meses em cuba de inox

## NOTAS DE PROVA

Vinho tinto jovem, de curtimenta delicada, para um tanino mais macio. De cor granada e aroma a frutos vermelhos, evidencia a frescura típica da casta e da região, permitindo harmonizações com carnes vermelhas e também pratos de peixe.

## SERVIR / DESFRUTAR

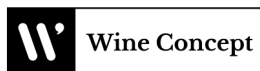
Ideal para carnes vermelhas e pratos especiados, bem como para pratos de peixe mais gordos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | Acidez Total: 5,04 g/L | pH: 3,61



DOC ÓBIDOS - PORTUGAL



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