

QUINTA VÁRZEA DA PEDRA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Syrah e 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 para caixas de 10kg, com desengace total, fermentação natural em lagar, estágio de 50% do lote 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

ESTÁGIO

50% lote: 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, restante em cuba de inox

NOTAS DE PROVA

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

SERVIR / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 4,90g/dm³ | **pH:** 3,05 | **Açúcares Totais:** <0,6 g/L



DOC ÓBIDOS - PORTUGAL



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