

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

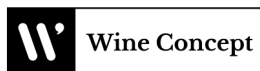
Ideal para carnes vermelhas e pratos especiados, bem como para pratos de peixe mais gordos.

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