



EAN
5606167711275
ITF-14
15606167711272



6un



11un



9x



1.35Kg



8.10Kg



445Kg



801,90Kg

Vale de Lobos

Grande Reserva

TINTO / RED



TIPO / TYPE
Vinho Tinto / Red Wine



CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION
DOC do Tejo Grande Reserva



CASTAS / VARIETIES
Touriga Nacional e Touriga Franca



TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL
Argilo-calcário / Calcareous-Clay



CLIMA / CLIMATE
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

As castas Touriga Nacional e Touriga Franca são duas das mais importantes variedades produzidas no nosso país e cuja qualidade é por todos reconhecida. Após um rigoroso controlo de maturação, procurando o equilíbrio entre a concentração, a acidez total e os açúcares/grau álcool provável, procedeu-se à escolha das uvas colhidas à mão, estas foram desengaçadas e vinificou-se em lagar com pisa a pé 3 vezes por dia, durante 5 dias. Fermentou com leveduras selecionadas e com temperatura controlada. Após prensagem a baixas pressões, em que se separou o vinho lágrima, fez a fermentação maloláctica em depósito seguindo-se o enchimento do vinho em barricas de carvalho francês de 300L. No decorrer do estágio de 26 meses foi feita a battonage menos uma vez por mês. O vinho é um produto natural tendo sido pelo engarrafado com mínimo de processos possível. Estagiou em garrafa durante pelo menos 12 meses.

Touriga Nacional and Touriga Franca are two of the most important varieties produced in our country and whose quality is recognized by everyone. After a rigorous control of maturation, seeking a balance between concentration, total acidity and sugars/probable alcohol level, hand-picked grapes were chosen, they were de-stemmed and vinified in a vat with foot treading 3 times a day for 5 days. Fermented with selected yeasts at controlled temperature. After pressing lightly, in which the wine was separated, malolactic fermentation was carried out in a tank, followed by filling the wine in 300L French oak barrels. During the 26-month barrel ageing, the battonage was done at least once a month. This wine is a natural product having been bottled with as few processes as possible. Aged in bottle for at least 12 months.



NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor granada intenso, possui notas de bagas, amoras, ameixa preta, chá, menta, balsamo, baunilha, especiarias e chocolate, apresenta bom volume de boca, corpo equilibrado entre a frescura e os taninos, com untuosidade e final persistente. O retrogosto é pronunciado e o vinho fica na memória e nos nossos sentidos muito para além da prova.

Acumulado
Acumulado muito bem pratos de caça, carne vermelha e queijos

Intense garnet color, with notes of berries, blackberries, black plum, tea, mint, balsam, vanilla, spices and chocolate, with a good volume in the mouth, body balanced between freshness and tannins, with greasiness and persistent ending. The aftertaste is pronounced and the wine stays in the memory and in our senses well beyond the tasting. It goes very well with game, red meat and buttery cheeses.



15% vol.

GRADUAÇÃO
ALCOHOL