VALE DE LOBOS

TIPO: Vinho Tinto

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C. do Tejo

CASTAS: Touriga Nacional, Trincadeira Preta, Aragonez

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Proveniente de uvas apanhadas à mão, com bom estado de maturação e uma acidez equilibrada, foi vinificado com controlo de temperatura (24-26ºC), seguindo-se uma ligeira curtimenta. Estagiou 5 meses em cascos de carvalho nacional. Filtrado a terras e a placas, estagiou em garrafa durante 6 meses.

NOTA DE PROVA: Vinho muito elegante, com taninos suaves e aroma a frutos vermelhos bem maduros, bem casados com a baunilha da madeira em que estagiou. De sabor persistente, é um vinho encorpado, que preferencialmente deverá ser aberto uma hora antes de ser consumido à temperatura de 16º-18ºC.
Acompanha pratos bem condimentados: cozinha tradicional portuguesa, pratos orientais, pastas e carnes vermelhas assadas.

GRADUAÇÃO: 14% vol.

Europalete

EAN	5606167122231
ITF 14	25606167122242
garrafas por caixa	12
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	5
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	16,20
Peso liquido da palete (Kg)	495,00
Peso bruto da palete (Kg)	891,00

Quinta da Ribeirinha
Rua Bispo António de Mendonça, 17
2000-533 Póvoa de Santarém

www.quintadaribeirinha.com | loja@quintadaribeirinha.com | Tel./ Fax: 243 428 200