



LOBO RUBY

Aproveitamos o conhecimento adquirido para a produção do LoboDoce, produzimos o Lobo Ruby

VINHO LICOROSO TINTO DO PALMELA

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C

18% em volume

ORIGEM DAS UVAS

Palmela

CASTAS

100% Touriga Nacional

DADOS TÉCNICOS

ACIDEZ TOTAL

4,3g ácido tartárico/litros

AÇÚCAR RESIDUAL

160 g/litros

PH

3,6

VINDIMA

No fim de Outubro com tempo seco. Colheita manual.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento total, ligeira maceração de 12 horas e sangria seguida por fermentação em bica aberta a temperatura controlada e posterior amuo por adição de aguardente vínica de alta qualidade. Seguiu-se um estágio de 10 meses em depósitos de cimento feitos na rocha mãe de Palmela.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Com uma cor ruby, este vinho apresenta aromas a frutos vermelhos em compota tais como amoras, groselhas, framboesas e avelã, chocolate. Na boca apresenta-se untuoso, com uma boa acidez, com as mesmas sensações aromáticas também presentes, muito persistente. Visto tratar-se de um vinho novo, deverá ser consumido relativamente fresco, a uma temperatura próxima dos 14-16°C. Após mais que dois anos em cave, deverá ser consumido a uma temperatura de 16°C. Este produto deve ser acompanhado por queijos de sabor forte, Foie Gras, mas também vai bem com doces tradicionais portugueses.