



LOBO SELECCÃO

CABERNET SAUVIGNON
TOURIGA NACIONAL

COLHEITA SELECCIONADA
VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C

13,5% em volume

ORIGEM DAS UVAS

Fernando Pó (Palmela)

CASTAS

50% de Cabernet Sauvignon e 50% de Touriga Nacional,
com o blend efetuado nas uvas.

DADOS TÉCNICOS

VINHO ORIUNDO DA MISTURA UVAS DAS DUAS CASTAS ANTES DA
FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

ACIDEZ TOTAL
5,0g ácido tartárico/litros

AÇÚCAR RESIDUAL
3,4 g/litros

VINDIMA

Na terceira semana de Setembro, em clima seco. Colheita manual. Rendimento médio de 40 hl/ ha

VINIFICAÇÃO

Desengaxe e esmagamento total, seguido de fermentação com temperatura controlada em cuba-lagares e com macerações longas. Estágio de 12 meses em madeira de carvalho francês, americano e português, seguido de estágio em garrafas até aos dias hoje.

ENVELHECIMENTO

Estagiou durante 12 meses em cascos de carvalho, Americano, Francês e Português

CONSERVAÇÃO

Deve ser conservado a uma temperatura 12°C e uma humidade de 60%.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor vermelha granada intensa e profunda, aromas a tabaco, pimenta, gorelhas, um toque menta, e notas de frutos secos tostados. Na boca é equilibrado, macio, com taninos redondos, volumoso e com boa persistência. Deve beber-se a uma temperatura de 16-18°C, preferencialmente com carnes vermelhas, caça ou com queijos forte tipo Blue.