



# LOBODOCE

É o primeiro vinho licoroso branco com denominação DO PALMELA, da região da Península de Setúbal. É um vinho elaborado com base em antigos vinhos doces típicos de Palmela, mas que foram gradualmente abandonados. Desta forma e conforme reza a nossa história familiar, as uvas destinadas a este vinho eram as últimas a serem vindimadas. Nessa altura estas uvas possuíam uma grande riqueza em açúcar. Eram escolhidas manualmente, prensadas e fermentadas em túneis de carvalho de diferentes capacidades.

Mais tarde eram amuados com aguardente vínica para uma melhor conservação e estagiavam durante vários anos, sendo por vezes esquecidos, como foi no nosso caso. A Casa Agrícola Assis Lobo possuía alguns garrafões (com mais de 50 anos de idade) desse precioso vinho e após um profundo estudo, elaborou este Lobodoce, dando-lhe alguns “toques” mais actuais no aroma e sabor, juntando, para isso, o Arinto com toda a sua frescura gustativa e o Moscatel Graúdo com seu perfume inconfundível.

## VINHO LICOROSO BRANCO

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C

16% em volume

ORIGEM DAS UVAS

Palmela

CASTAS

Fernão Pires, Arinto e Moscatel Graúdo

### DADOS TÉCNICOS

ACIDEZ TOTAL

4,5g ácido tartárico/litros

AÇÚCAR RESIDUAL

152 g/litros

PH

3,45

VINDIMA

No fim da vindima de 2012, em meados 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 cobre, este vinho apresenta aromas a especiarias, sobretudo canela, alperce em compota, erva-doce, avelã, chocolate e marmelada. 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 fresco, a uma temperatura próxima dos 13-14°C. Após mais que dois anos em cave, deverá ser consumido a uma temperatura de 16°C. Este produto era consumido sobretudo em épocas festivas como o São Martinho, acompanhando castanhas, batata-doce e frutos secos ou em passa, mas também vai bem com doces tradicionais portugueses.