



LOBO MAU

CASTELÃO
TOURIGA NACIONAL

VINHO TINTO RESERVA
DO PALMELA

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C

14% em volume

ORIGEM DAS UVAS

Fernando Pó (Palmela)

CASTAS

85% Castelão e 15% Touriga Nacional,
com idades com idades de 40 e 20 respectivamente.

DADOS TÉCNICOS

ACIDEZ TOTAL

4,8g ácido tartárico/litros

AÇÚCAR RESIDUAL

4,4 g/litros

ENVELHECIMENTO

Estagiou durante 20 meses em cascos de carvalho, Americano, Francês e Português, seguindo-se um estágio em garrafa de alguns meses.

VINDIMA

As uvas são selecionadas nas cepas e colhidas manualmente, na segunda semana de Setembro e em clima seco. Produção de 30 hl/ha

CONSERVAÇÃO

Devem ser acondicionado em local escuro a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento total, seguido de fermentação com temperatura controlada em cuba-lagares e com macerações longas. Estagio de 20 meses em barricas de carvalho francês, americano e português, seguindo até aos dias de hoje estagio em garrafas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De cor granada intensa e profunda, este vinho revela aromas de frutos vermelhos em compotas, especiarias e notas de tostado. Em boca é amplo, volumoso, taninos redondos e com um final digno dos melhores vinhos portugueses. É um bom exemplo dos grandes vinhos tradicionais de Palmela.