

# TRÊS LOBOS

VINHOS MONOVARIETAIS  
EM TRIBAG-IN-BOX  
VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



## SEJA OUSADO! FAÇA O SEU PRÓPRIO VINHO

Esta tribox de vinhos monocastas, permite-lhe ter ao dispor todo um universo de vinhos! Deguste cada uma das castas individualmente, ou seja ousado e faça o seu próprio blend, misturando-as a seu gosto!

## SYRAH

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C  
13% em volume

ORIGEM DAS UVAS  
Fernando Pó (Palmela)

CASTAS  
Syrah 100%

### DADOS TÉCNICOS

#### VINDIMA

Na terceira semana de Setembro, em clima seco. Colheita manual. Rendimento médio de 50 hl/ ha.

#### VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento total, seguido de fermentação com temperatura controlada em cuba-lagares e com macerações longas. Estágio de 4 meses em madeira de carvalho francês e americano.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A qualidade das nossas terras permite-nos cultivar também uma das principais castas internacionais, que aqui mostra todo o seu esplendor. Com aromas a groselhas, mirtilhos, amoras, algumas notas florais de violetas envoltos num paladar aveludado e com um toque de especiarias. Este vinho é ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas e queijos de pasta. Servir a 17-18°C.

## CABERNET SAUVIGNON

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C  
13% em volume

ORIGEM DAS UVAS  
Fernando Pó (Palmela)

CASTAS  
Cabernet Sauvignon 100%

### DADOS TÉCNICOS

#### VINDIMA

Na terceira semana de Setembro, em clima seco. Colheita manual. Rendimento médio de 45 hl/ ha.

#### VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento total, seguido de fermentação com temperatura controlada em cuba-lagares e com macerações longas. Estágio de 4 meses em madeira de carvalho francês e americano.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Talvez a casta internacional mais famosa, Cabernet Sauvignon, encontra aqui condições ideais de amadurecimento. É um vinho de cor intenso, muito concentrado, aromas de menta, eucalipto, pimentos verdes e um paladar intenso, estruturado mas suave. Acompanha pratos de caça, iguarias exóticos e queijos de sabor intenso. Servir a 18-19°C.

## CASTELÃO

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C  
13% em volume

ORIGEM DAS UVAS  
Fernando Pó (Palmela)

CASTAS  
Castelão 100%

### DADOS TÉCNICOS

#### VINDIMA

Na terceira semana de Setembro, em clima seco. Colheita manual. Rendimento médio de 50 hl/ ha.

#### VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento total, seguido de fermentação com temperatura controlada em cuba-lagares e com macerações longas. Estágio de 4 meses em madeira de carvalho francês e americano.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Produzido a partir da principal casta da região o “castelão”, este vinho resulta de uma seleção das melhores uvas, vinificadas associando modernas técnicas enológicas com os métodos tradicionais. Aromas a groselhas e morangos envoltos num ligeiro toque de café, cacau, um paladar extremamente macio e persistente, este vinho acompanha bem qualquer iguaria. Servir a 16-17°C.