



LOBO SELECCÃO

SYRAH
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 Syrah e 50% Touriga Nacional

DADOS TÉCNICOS

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

ACIDEZ TOTAL

4,9g ácido tartárico/litros

AÇÚCAR RESIDUAL

3,1g/litros

VINDIMA

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

VINIFICAÇÃO

Desengate 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 carvalhos, americanos, francês e português seguido de alguns meses em garrafas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor vermelha granada intensa e profunda com nuances rubi, aromas a frutos silvestres, mirtilos, amoras, um toque de violetas, especiarias 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 de pasta.