



LOBO PINK

Aproveitamos o conhecimento adquirido para a produção do LoboDoce, produzimos o LoboPink. Trata-se até à data do primeiro vinho licoroso rosé presente no mercado. Para a elaboração deste vinho a cor foi o fator chave e para isso

estudamos várias castas que possuímos até encontramos aquela que mantinha o nível de cor desejado por mais tempo, o Cabernet Sauvignon.

VINHO LICOROSO ROSÉ DO PALMELA

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C

17% em volume

ORIGEM DAS UVAS

Palmela

CASTAS

100% Cabernet Sauvignon

DADOS TÉCNICOS

ACIDEZ TOTAL

5,1g ácido tartárico/litros

AÇÚCAR RESIDUAL

170 g/litros

PH

3,30

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Com uma cor rosa viva, este vinho revela aromas a groselhas, mirtilos, a menta e terminando com um ligeiro toque de avelãs. Em boca apresenta uma muito boa acidez, intenso, extremamente volumoso e muito guloso. Visto tratar-se de um vinho novo, deverá ser consumido fresco, a uma temperatura próxima dos 12-13°C. Após mais que dois anos em cave, deverá ser consumido a uma temperatura de 15°C, podendo servir como aperitivo, ou acompanhando sobremesas á base de frutos cristalizados ou mesmo frecos.

VINDIMA

No fim da vindima de 2013, em inícios de Novembro com tempo seco. Colheita manual.

VINIFICAÇÃO

desengace e esmagamento total, prensagem das uvas 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.