

## QUINTA do POÇO do LOBO ROSÉ

### COLHEITA 2017

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Baga (50%) e Pinot Noir (50%)

#### Vinificação

As uvas criteriosamente escolhidas foram vindimadas na primeira quinzena de Setembro, tendo sido prensadas suavemente, e o mosto resultante fermentado em pipas de carvalho avinhadas e em cuba de aço inoxidável, a temperatura controlada. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 5 meses. Foi engarrafado em Março de 2018.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Olho-de-perdiz muito pálida.

#### Aroma

Muito elegante e complexo, com notas de frutos vermelhos frescos, pétalas secas de flores e ligeiro mineral.

#### Sabor

Na boca é muito elegante, completamente seco, fresco e longo.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Álcool (% vol.):              | 11,5 |
| Acidez volátil (g acético/l): | 0,38 |
| Acidez total (g tartárico/l): | 6,62 |
| Açúcares totais (g/l):        | 1,6  |
| SO <sub>2</sub> Total (mg/l): | 89   |

#### Consumir

10/12 °C

#### Potencial de envelhecimento

No mínimo 4 Anos

#### Pratos recomendados

Canapés, peixes e carnes magras, entre outras iguarias.

#### Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.

