

DOURO TINTO

# Quinta dos Lobatos Lobatos 2017



## Notas de prova

Cor vermelho intenso. Nariz caracterizado por notas de frutos vermelhos maduros, com uma forte presença de compota de morango e de framboesa. O curto estágio em barricas de madeira usada apenas serviu para complexar a componente aromática, sendo responsável por alguns apontamentos de especiarias. Na boca, destacam-se os aromas frutados, devidamente equilibrados por uma estrutura elegante.

## Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.

## Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagares. Fermentação malolática espontânea em inox. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

## Informação técnica

- Álcool (%): 13,5 %
- Açúcar (g/l): 1,0
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 5,0
- pH: 3,67

## Produção

2 666 garrafas 75 cl.

