QUINTA VÁRZEA DA PEDRA

TINTO

2020 — 2019 — 2018

Vinho tinto jovem, de curtimenta delicada, para um tanino mais macio.
De cor granada e aroma a frutos vermelhos, evidencia a frescura típica da casta
e da região, permitindo harmonizações com carnes vermelhas e também pratos de peixe.

REGIÃO Lisboa
CASTAS 100% Touriga Nacional

VINHA Vinha de Adão Lobo (Adão Lobo)
EXPOSIÇÃO: Oeste / SOLO: Argilo-calcário
OCEANO ATLÂNTICO: 20km / SERRA DO MONTEJUNTO: 13km / LAGOA DE ÓBIDOS: 22km

CLIMA Atlântico, influenciado pelo mesoclima da Serra do Montejunto e da Lagoa de Óbidos.

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 10kg, com desengace total, fermentação natural em lagar, estágio de 8 meses em cuba de inox.

VINDIMA 11 de Setembro de 2019 / Manual
FERMENTAÇÃO Em lagar, com final em inox
ESTÁGIO 8 meses em cuba de inox

ANÁLISE (18-06-2021)
ÁLCOOL: 12,5% / ACIDEZ: 5,32 g/dm³ / PH: 3,64 / AÇÚCAR RES: <0,6 g/dm³ / SO_2 TOTAL: 60 g/dm³

ENGARRAFAMENTO Abril 2021 / **PRODUÇÃO** 4020 garrafas / **LANÇAMENTO** Agosto 2021

HARMONIZAÇÃO Ideal para carnes vermelhas e pratos especiados, bem como para pratos de peixe mais gordos.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA GARRAFA: 296 x ø80,3 mm = 1,22 kg
CAIXA 6x (6 x 0,75L): 306 x 248 x 174 mm = 7,3 kg / PALETE 576x (6 x 96 CAIXAS): 1200 x 800 x 1550 mm = 705 kg
CAIXA 12x (12 x 0,75L): 364 x 272 x 306 mm = 14,6 kg / PALETE 480x (12 x 40 CAIXAS): 1200 x 800 x 1750 mm = 584 kg

QUINTA VÁRZEA DA PEDRA LDA | Estrada Nacional 8, 2540-217 Cintrão | Bombarral - Portugal | T 925 595 641 | info@quintavarzeadapedra.com