

QUINTA VARZEA DA PEDRA

TINTO GRANDE RESERVA 2015



Vinho de estágio longo, com maturidade, de cor ruby muito intensa, aroma de frutos vermelhos bem integrados nas notas de especiarias, de fumo, tabaco e chocolate negro. Na boca é intenso, complexo e estruturado, com frescura e um final muito longo.

REGIÃO Lisboa

CASTAS 50% Syrah, 50% 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 em lagares com a tradicional pisa a pé, seguida de estágio longo de 42 meses em barricas de carvalho francês.

VINDIMA Setembro 2015 / Manual

FERMENTAÇÃO Em lagar

ESTÁGIO 42 meses em barricas usadas de 225l

ANÁLISE

ÁLCOOL: 14% / ACIDEZ TOTAL: 5,60 g/L / PH: 3,45 / SO₂ TOTAL: 104 mg/L

ENGARRAFAMENTO Agosto 2019

PRODUÇÃO 1749 garrafas (+ 150 Magnums) - Edição Limitada / Produzida apenas neste ano.

LANÇAMENTO Fevereiro 2020

HARMONIZAÇÃO Ideal para pratos de caça, em especial perdiz ou pato, bem como algumas carnes maturadas e queijos curados.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

IWC 2020: Medalha de Prata - 91 pts

Revista de Vinhos 2021 - 17,5 pts "Altamente Recomendado"

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA GARRAFA: 293,8 x ø89 mm = 1,47 kg

CAIXA 6x (6 x 0,75L): 306 x 248 x 174 mm = 8,8 kg / PALETE 576x (6 x 96 CAIXAS): 1200 x 800 x 1550 mm = 845 kg

CAIXA 12x (12 x 0,75L): 364 x 272 x 306 mm = 17,6 kg / PALETE 480x (12 x 40 CAIXAS): 1200 x 800 x 1750 mm = 704 kg

