

QUINTA VÁRZEA DA PEDRA CASTELÃO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Castelão

O VINHO

Região: DOC Óbidos (Lisboa)

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

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, com desengace total, fermentação natural em lagar.

ESTÁGIO

Estágio de 10 meses barricas usadas de carvalho francês de 500l & 225l.

Vinho não foi colado, estabilizado nem filtrado, pode conter depósito.

NOTAS DE PROVA

Vinho tinto delicado, de cor rubi, aroma fresco repleto de frutos vermelhos, com notas fumadas de cereja. Na boca é cheio de fruta que evolui para um final fresco e intenso.

SERVI- / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5,54 g/l | **pH:** 3,34



DOC ÓBIDOS - PORTUGAL



Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt