

QUINTA VÁRZEA DA PEDRA GRANDE RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação em lagares com a tradicional pisa a pé.

ESTÁGIO

42 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

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.

SERVIR / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,60 g/dm³ | **pH:** 3,45



DOC ÓBIDOS · PORTUGAL



LISBOA | BUCELAS
COLARES