



Quinta do Poço do Lobo – Reserva 2011

Produzido pelas famosas Caves São João, o Quinta do Poço do Lobo Reserva é um clássico de Portugal - tinto de muita tradição, elaborado no melhor estilo de outras épocas. Combina muito bem com comida, especialmente carnes mais gordurosas e leitão

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Portugal

Região Bairrada

Produtor Caves São João

Safra 2011

Elaboração

Uva Baga, Camarate e Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 13,5%

Amadurecimento Em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso

Olfativo Café, tabaco, terra, chocolate meio amargo e mirtilo.

Gustativo Macio, médio corpo, equilibrado, com taninos presentes e notas de café e couro.

Harmonização Carnes de caça e harmonização clássica com leitão.

Serviço

Temperatura de Serviço 14º

Estimativa de Guarda Até 2020

Curiosidade

A uva Camarate

Outros nomes: Castelão Nacional (Ribatejo), Mortágua de Vide Preta (Cartaxo), Mortágua (Arruda dos Vinhos) e Negro Mouro (Dão). Origina vinhos de cor vermelha menos intensa que os da Baga, de forte aroma frutado, por vezes com notas de especiarias, com sabor intenso onde predomina a fruta fresca e o final persistente.