

TINTO

JAVALI

Vinha dos Lobatos 2023

A vinha dos Lobatos é uma vinha com 60 anos a 380m de altitude em Nagoselo do Douro. Constituída pelo típico *field blend* do Douro e por solos de xisto.

Vinificação e envelhecimento:

Colheita manual em caixas de 20kg. Após uma fermentação espontânea com leveduras indígenas numa cuba de cimento o vinho foi envelhecido em barricas 500L usadas de carvalho francês durante um ano.

Informação técnica

- Álcool (%): 13,5
- pH: 3,63
- Acidez total (g/dm³): 5,73
- Açúcar (g/l): 0,74

