



# PORTO DE LOBOS

EDICIÓN LIMITADA 2017

En el vertiginoso terreno de la finca Porto de Lobos, recuperamos el cultivo de la variedad Brancellao, que da lugar a un vino con carácter atlántico, fresco y potente.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Brancellao.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 a 10 días.
- Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

## PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



5 años



MATIZ DEL VINO

Granate que tiende a morado

SABORES DOMINANTES



VIOLETA



GROSELLA



LAUREL



AROMA

Intenso, con notas de violeta, grosella, laurel y pimienta.

MARIDAJE



13% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c

Ponte da Boga  
ADEGA