

HERDADE BARRANCO DO VALE VIOGNIER GRANDE RESERVA 2021



Enólogo: Engº João do Ó

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Aroma a fruta branca pêsego/alperce e algum cítrico de casca de tangerina e ligeiro tropical. Algum fumado vinho complexo, envolvente, com acidez natural marcante.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Vinificação a temperatura controlada durante 15 dias. Estágio de 12 meses sobre as borras finas para maior untuosidade e complexidade. Estágio de 24 meses em garrafa.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 10-12°C

RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem com marisco, saladas, peixes grelhados, carnes brancas e cozinha italiana.

Tipo:	Vinho Branco
Castas:	Viognier
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2021
Teor de Álcool:	14 %
Acidez Total:	6,44 g/L
Acidez Volátil:	0,39 g/L
Açúcar Residual:	2,4 g/L
pH:	3,09

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072186