LAGOA BLANC DE NOIR

REGIÃO | Algarve

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | João Marques

CASTAS
Negra Mole

VINIFICAÇÃO
Desengace e esmagamento, seguida de leve prensagem para não extrair cor. Fermentação a 15ºC, durante cerca de 2 semanas.

ESTÁGIO
Estágio de 6 meses em inox com batonnage de borras finas.

NOTAS DE PROVA
Aroma cítrico e levemente tropical com algum especiado. Vinho leve e fresco com uma acidez pronunciada, o que torna especialmente adequado para mariscos, sushi, saladas e peixe grelhado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,28 g/L | **pH:** 3,24



abegoaria



ALGARVE