LAGOA RESERVA BRANCO

REGIÃO | Algarve

TIPO | Branco

ENÓLOGO | João Marques

O VINHO
História do vinho
Lagoa das imagens que são autênticos postais. Lagoa das praias de cortar a respiração. Lagoa do pôr do sol. Lagoa do Algarve autêntico. Lagoa da qualidade da origem. Lagoa que surpreende. Lagoa magnífica.



VINIFICAÇÃO
Fermentação por leveduras seleccionadas a temperatura controlada de 16ºC para uma melhor revelação dos aromas.

ESTÁGIO
Estágio sobre borras finas por 6 meses e posterior estágio em garrafa.

NOTAS DE PROVA
Aromas a fruta branca fresca, com notas cítricas muito marcadas às quais se juntam as notas florais. Na boca é fresco, perfumado, acídulo e encorpado, com todos os componentes bem equilibrados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,22 g/L | **pH:** 3,25

abegoaria



ALGARVE

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt