

5ª DO LAGAR NOVO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Chardonnay, Marsanne e Viognier

O VINHO

.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, decantação a frio em 48h, Prensagem gentil. Fermentado com leveduras indígenas (da nossa vinha), em cubas de inox à temperatura de 13 -15°C.

NOTAS DE PROVA

Vinho com boa acidez e equilibrado. Cor Citrina. Aroma a fruta exótica e lima.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 10º - 12º C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5%Vol | **Acidez Total:** 5,4 g/dm3 | **pH:** 3,55

