

QUINTA DO LAGAR NOVO CHARDONNAY RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay

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.

ESTÁGIO

No final da fermentação foi para barricas de carvalho Francês (usadas), onde estagiou durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor Palha claro. Aroma Fruta fresca, alperce. Paladar Harmonioso, acidez viva num conjunto equilibrado.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 10º - 12º C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % Vol | **Acidez Total:** 5,2 g/dm3 | **pH:** 3,49

