

QUINTA DO LAGAR NOVO GARRAFEIRA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Blend de castas com predominância do Chardonnay

O VINHO

Vinho lançado em Dezembro de 2019. Em finais de 2015 é engarrafado e estagia 5 anos na garrafa antes de ser lançado para o mercado.

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

2 anos

NOTAS DE PROVA

Aroma a frutos secos, especiarias e marmelada. Cor amarelo palha.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14 %Vol. | **Acidez Total:** 6.4 g/dm³ | **pH:** 3,28

