

QUINTA DO LAGAR NOVO MARSANNE RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS
Marsanne

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 7 meses.

NOTAS DE PROVA
Cor Palha claro
Aroma, chá, fruta branca e ligeiro toque a caramelo.
Paladar Untuoso , abacaxi verde, flôr de chá. especiarias

SERVIR / DESFRUTAR
Servir a 10º - 12º C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14,5 % Vol | **Acidez Total:** 5,8 g/dm³ | **pH:** 3,40

