

5ª DO LAGAR NOVO VIOGNIER INOX

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Viognier

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

7 meses em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA

Vinho com muito boa acidez e equilibrado. Cor Citrina. Aroma a fruta branca, citrinos maduros.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 10º - 12º C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% Vol | **Acidez Total:** 4,1 g/dm3 | **pH:** 3,66

