

QUINTA DO LAGAR NOVO

VIOGNIER RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Viognier

O VINHO

Engarraamento: Com prévia estabilização e filtração, encheram-se, em Setembro de 2015, 2.600 garrafas de 0,750L (modelo Borgonha).

Gastronomia: Carnes brancas, peixe e marisco, queijos de pasta mole. Perfeita combinação com sushi.

VINIFICAÇÃO

Vinificado em barricas de carvalho francês. A fermentação foi feita com as leveduras indígenas, à temperatura de 16° C. Na fase final da fermentação e durante mais 8 meses, procedemos à agitação das borras finas (batonnage) - duas vezes por semana.

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante e muito equilibrado, representa bem o perfil da casta.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 10° - 12° C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13.5%Vol | **Acidez Total:** 4.7 g/dm³ | **pH:** 3,52

