

# QUINTA VARZEA DA PEDRA FERNÃO PIRES

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Rodrigo Martins

## CASTAS

Fernão Pires

## O VINHO

Este vinho exprime na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características da casta Fernão Pires, tanto no aroma como na boca.

Vinha Seleção rigorosa das melhores uvas Fernão Pires da 'Vinha da Gafa', junto ao Sanguinhal, parcela com exposição sueste e solo argilocalcário.

Clima Atlântico, influenciado pelo mesoclima da Serra do Montejunto.

## VINIFICAÇÃO

Fermentação natural, em depósito de inox. Fermentação Malolática completa.

## ESTÁGIO

10 meses sobre borras finas em depósito de inox.

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor cítrica, com aroma delicado a frutos tropicais frescos e alguma mineralidade. Na boca é elegante, cremoso, fresco no palato, com boa estrutura e um final muito agradável e persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para pratos de mar, assim como carnes suaves e queijos curados.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 4,68 g/l | **pH:** 3,27

## PRÊMIOS

International Wine Challenge 2017 - Medalha de Prata

34º Festival Do Vinho Português 2017 - 2º Prémio

Revista De Vinhos Setembro 2017 - 15 pts



DOC ÓBIDOS - PORTUGAL



LISBOA | BUCELAS  
COLARES