QUINTA VARZEA DA PEDRA
RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Rodrigo Martins

CASTAS
Arinto e Fernão Pires

O VINHO
Este vinho exprime na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como o potencial de complexidade e envelhecimento conferidos pela fermentação e estágio em barricas de carvalho francês.

VINIFICAÇÃO
Vindima Manual para caixas de 10kg, com desengace total, usando apenas mosto lágrima, fermentação, e estágio de meses, em barricas novas de carvalho francês a 16°-18° durante 15 dias.

ESTÁGIO
9 meses sobre borras finas em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor cítrica, aroma fino e delicado, muito complexo. Na boca é fresco, estruturado, intenso, com final muito longo.

SERVIR / DESFRUTAR
Desde os peixes mais gordos às carnes e queijos, principalmente os mais curados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14% | **Acidez Total:** 7,30 g/dm | **pH:** 3,16

PRÊMIOS
International Wine Challenge 2017 - Recomendação Honrosa
Concurso De Vinhos De Lisboa 2017 - Medalha de Ouro
34º Festival Do Vinho Português 2017 - 1º Prémio

QUINTA VARZEA DA PEDRA
DOC ÓBIDOS · PORTUGAL

LISBOA | BUCELAS
COLARES

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt