

VIDIGAL "BAILADO" CHARDONNAY

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | António Ventura, Rafael Neuparth, Arnaldo Simões

CASTAS

Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Esmagamento e prensagem suave, seguida de clarificação durante 48 horas. Fermentação efetuada em depósitos de inox com controlo de temperatura (15°C) e aproximadamente ¼ do vinho fermentou em barricas de carvalho Francês

NOTAS DE PROVA

Vinho branco da casta Chardonnay de cor citrina com aromas frutados com notas também elas citrinas, florais e leves nuances de especiarias. Na boca é fresco com ligeira tosta, conferindo-lhe amplitude e um final untuoso e agradável

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,42

