

HERDADE BARRANCO DO VALE CHARDONNAY RESERVA 2021



NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Nariz - Fruta branca e amarela (marmelo/pêssego) com suaves notas cítricas e especiadas.

Boca - Bom volume, estruturado, notas cremosas, mineral longo e complexo.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Vinificação a temperatura controlada durante 15 dias a que se seguiu um estágio de 18 meses sobre as borras finas com agitação regular para maior untuosidade e complexidade.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 10-12°C

RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem com pratos de carne ou aves e peixes de sabor intenso.

Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 75cl - 5600287072193

Tipo:	Vinho Branco
Castas:	Chardonnay
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano :	2021
Teor de Álcool:	13 %
Acidez Total:	6,11 g/L
Acidez Volátil:	0,35 g/L
Açúcar Residual:	1,5 g/L
pH:	3,18