



Barranco
do Vale

CARACTERÍSTICAS:

IGP: Indicação Geográfica Protegida

ANO DA COLHEITA: 2021

TIPO: Vinho Branco

CASTAS: Viognier

REGIÃO: Algarve (vinho regional do Algarve)

TIPO DE SOLO: Argilo-Arenoso e Xistoso

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Aroma a fruta branca pêssego/alperce e algum cítrico de casca de tangerina e ligeiro tropical. Algum fumado vinho complexo, envolvente, com acidez natural marcante.

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. Estágio de 12 meses sobre as borras finas para maior untuosidade e complexidade. Estágio de 24 meses em garrafa.

ANÁLISES:

TEOR DE ÁLCOOL:	14 %
ACIDEZ TOTAL:	6,44g/L
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,39 g/L
AÇUCAR RESIDUAL:	2,4 g/L
pH:	3,09

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 75cl - 5600287072186

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 marisco, saladas, peixes grelhados, carnes brancas e cozinha italiana.

°C

HERDADE BARRANCO DO VALE VIOGNIER GRANDE RESERVA 2021



Enólogo: Engº João do Ó