

# 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.

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| 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     |

Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades