



HERDADE BARRANCO DO VALE

VIOGNIER CURTIMENTA RESERVA 2025

de Barran
ALGARVE | PORT

Herdade
Barranco do Vale



VIOGNIER CURTIMENTA
RESERVA

20
25

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor dourada carregada.

Vinho de grande intensidade aromática. Fruta branca de caroço a lembrar maçã, pera com algum citrico e tropicalidade tornado um vinho complexo no nariz.

Seco, encorpado com final longo e equilibrado.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Uvas desengaçadas seguida de uma meceração pelicular pré fermentativa de 5 dias de modo a extrair aromas, Fermentação com as grainhas e películas durante 3 semanas a temperatura controlada. Prensagem das massas após fermentação e estágio de 9 meses em cuba até ao engarrafamento.

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 queijos fortes e pratos de peixe mais complexos como polvo, cataplana ou mesmo bacalhau

Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL

Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml

5600287072421

Tipo:	Vinho Branco
Castas:	Viognier
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2025
Teor de Álcool:	12 %
Acidez Total:	6,3 g/L
Acidez Volátil:	0,44 g/L
Açúcar Residual:	< 1,5 g/L
pH:	3,61