



Reserva Viognier 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Viognier

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificada a temperatura controlada

Estágio:
Estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês sobre as borras “sur lies” durante 5 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor ligeiramente dourada. Complexo com notas suaves caramelizadas e de baunilha e frutadas a pêssego e toranja. Cremoso e equilibrado com sabor complexo. Final longo, fresco e persistente. Queijos de pasta mole, pratos de carne mais leve como peru ou frango e marisco mais intenso como lagosta.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes