



# Reserva Viognier 2021

**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. 13,5%  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
Frederico Vilar Gomes