VINHA BARCA DO
INFERNO

Barca do Inferno Reserva Chardonnay 2025

Classificação e Região:
I.G.P. Vinho Regional Lisboa

Clima e solo:
Vinhas não regadas da Quinta do Garrido, em Alenquer, sobre solos sedimentares ricos em calcário. Clima atlântico.

Castas:
100% Chardonnay.

Vinificação:
Colheita noturna no início de setembro. Fermentação alcoólica e maloláctica em barrica, seguida de batonnage em cuba de betão.

Estágio:
Afinado com batonnage em cuba de betão.

Engarrafamento:
13 de março de 2026

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma vibrante mas contido a fruta branca, com um toque mineral. Corpo magnífico e final muito prolongado. Acompanha bacalhau à Lagareiro ou com natas, robalo ou pregado no forno, salmão ou cherne grelhado, risotto de cogumelos e queijos fortes. Servir a 10–12 °C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 13%
pH: 3,50
Acidez Total: 7,2 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES