

# VILLA NOGUEIRA

## BRANCO | IG LISBOA | HARVEST 2016

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



**Castas:** 40% Arinto, 25% Sauvignon Blanc, 35% Encruzado

**Solos:** Argilo-Calcários

**Vinhas:** As vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Uvas Sauvignon Blanc colhidas na "*Vinha dos Namorados*" plantada em 2012 com 1.2 ha, e exposição solar Noroeste Sueste (NW-SE).

Uvas Arinto e Encruzado colhidas na "*Vinha Miranda*" plantada em 2012 com 1.4 ha, e exposição solar Este-Oeste (E-W).

**Vinificação:** Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação a uma temperatura de 15°C em cubas de inox. Fermentação parcial em barricas de carvalho francês, seguido de estágio durante 6 meses.

**Notas de prova:** Cor citrina, com laivos dourados, aromas de ameixa amarela e de alperce, notas de tosta. Na boca revela acidez viva, com notas crocantes, untuosidade, terminando com final elegante e de média persistência.

**Acidez total:** 5,6 gr/L **PH:** 3,39 **Açúcares totais:** <1,5 gr/L **Grau alcoólico:** 12,5%

**Temperatura de Serviço:** 7°C - 10°C

**Prémios:**

- Medalha de Ouro no Concurso de Vinhos de Lisboa 2018
- Medalha de Ouro no Mundus Vini 2019 – Germany
- "Revista de Vinhos" Outubro 2019 – 17 Pontos