

VILLA NOGUEIRA

BRANCO | HARVEST 2015

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 40% Arinto, 40% Sauvignon Blanc, 20% Chardonnay

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

Uvas Arinto 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 esverdeados, aromas de frutos de caroço com algumas nuances florais. Na boca revela acidez fresca e bem integrada com final elegante e de média persistência.

Acidez total: 5,9 gr/L **PH:** 3,28 **Açúcares totais:** <1,8 gr/L **Grau alcoólico:** 13,3%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C