

# QUINTA NOGUEIRA

## BRANCO | IG LISBOA | RESERVA 2017

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



**Castas:** 30% Arinto, 40% Sauvignon Blanc, 30% Encruzado

**Solos:** Argilo-Calcários

**Vinhas:** As vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira** são conduzidas em Modo de Produção Biológica. 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.

**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 inox de pequena capacidade. Fermentação parcial em barricas de carvalho francês com topos em acácia, seguida de *batonnage* durante 120 dias. Estágio em barrica de carvalho Francês *Seguin Moreau* durante 9 meses.

**Notas de prova:** Vinho de cor citrina, aspecto brilhante, aromas elegantes de frutos de polpa amarela e notas de mineralidade (pederneira) e ligeira tosta. Boca com entrada equilibrada e acidez incisiva com frescura e bom volume. Termina com elegância, persistência e enorme frescura.

Acidez total: 5,9 gr/L PH: 3,08 Açúcares totais: 2,6 gr/L Grau alcoólico: 12,5%

Temperatura de Serviço: 10°C - 13°C

Garrafas: 4.084