

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