

VILLA NOGUEIRA

BRANCO | DOC ÓBIDOS | HARVEST 2023

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 35% Arinto, 35% Encruzado, 30% Sauvignon Blanc

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 de inox. Estágio parcial de 20% do lote em barricas de carvalho francês *Sequin Moreau* durante 4 meses.

Notas de prova: Vinho de cor citrina, aspecto brilhante, aromas de frutos de caroço, erva seca, notas de pólvora e ligeiro tostado. Boca com excelente frescura e equilíbrio, bom volume, acidez crepitante muito elegante e um final de boca longo.

Acidez total: 6,25 gr/L **PH:** 3,38 **Açúcares totais:** 1,0 gr/L **Grau alcoólico:** 13%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C

Garrafas: 6.650