

# BAÍAS E ENSEADAS RESERVA FERÑÃO PIRES

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Fernão Pires

**VINIFICAÇÃO**

Começo da fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre 16º e 18º, terminando a fermentação em barricas de carvalho francês usadas. Fermentação malo-láctica total.

**ESTÁGIO**

6 meses em barrica com batonnage semanal.

**NOTAS DE PROVA**

**Sabor** - Fresco, mineral, salgado, ligeiro tropical, acidez equilibrada.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 5,1g/l | **pH:** 3,4 | **Açúcares Totais:** <1,5g/l

