BAÍAS E ENSEADAS
RESERVA MALVASIA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS
Malvasia

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, acidez equilibrada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5,8g/l | **pH:** 3,3 | **Açucares Totais:** <1,5g/l

LISBOA|BUCELAS
COLARES

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt