

VILLA NOGUEIRA

BRANCO | IG LISBOA | HARVEST 2017

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 40% Arinto, 40% Sauvignon Blanc, 20% 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 de inox. Fermentação parcial em barricas de carvalho francês *Seguin Moreau*, seguido de estágio durante 6 meses.

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

Acidez total: 6,6 gr/L **PH:** 2,98 **Açúcares totais:** 2,4 gr/L **Grau alcoólico:** 13%
Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C