



São Lourenço do Barrocal

Vinho Branco Reserva 2017



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Vinho Regional Alentejano
ANO DE COLHEITA	2017
IDADE DAS VINHAS	27 anos (Roupeiro) / 7 anos
GEOLOGIA DO SOLO	Natureza granítica
CASTAS	Roupeiro, Viognier
VINIFICAÇÃO	Colheita manual separada por casta, com triagem, desengace, esmagamento, prensagem e fermentação alcoólica em cuba de betão a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês durante 8 meses, a temperatura controlada.
INFORMAÇÃO TÉCNICA	Álcool/Volume: 13% Acidez total: 5,6 g/l pH: 3,2
PROVA	Cor amarelo cítrico, ligeiramente dourado. Apresenta notas de frutos citrinos, alguma baunilha e uma ligeira nota amanteigada. Vinho muito fresco, de boa complexidade, frutado, equilibrado em frescura e acidez, e gastronomicamente pronto para qualquer refeição. Final de boca de longa persistência.
ENÓLOGA	Susana Esteban

vinho@barrocal.pt www.barrocal.pt