



São Lourenço do Barrocal

Vinho Branco Viognier 2018 / White Wine Viognier 2018



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM / PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vinho Regional Alentejano

GEOLOGIA DO SOLO/ TERROIR

Solos graníticos / Granitic soils

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Viognier

INFORMAÇÃO TÉCNICA / SPECIFIC INFORMATION

Álcool / Alcohol: 13% Acidez total / Total acidity: 5,6 g/l pH: 3,4

Garrafas / Bottles: 2000

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Colheita manual separada por casta, com triagem, desengace, esmagamento, prensagem e fermentação alcoólica em cuba de betão a temperatura controlada. / Manual harvest, grapes separated by variety, with sorting, destemming, crushing, pressing, alcoholic and malolactic fermentation in a concrete tank at controlled temperature. Ageing of 6 months in French oak barrels.

PROVA / TASTING NOTES

Cor amarelo palha leve. De nariz exuberante, apresenta aromas florais de acácia e violeta, bem como notas tropicais de pêssego e especiarias. Com uma complexidade aromática e uma frescura única, resulta num vinho muito equilibrado, expressivo, fresco e sedoso na boca. / Clear straw yellow color. With an exuberant nose, it presents floral aromas of acacia and violet and tropical notes of peach and spices. With aromatic complexity and a unique freshness, it results in a very balanced, expressive, fresh and silky wine in the mouth.

ENOLOGIA / WINEMAKING

Susana Esteban (Enóloga Consultora/ Consulting Winemaker)

José López Rogel (Enólogo Residente/ Resident Winemaker)

vinho@barrocal.pt www.barrocal.pt