



São Lourenço do Barrocal

Vinho Branco Viognier 2019 / White Wine Viognier 2019



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM / PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vinho Regional Alentejano

GEOLOGIA DO SOLO/ TERROIR

Solos graníticos com forte influência dos xistos de Monsaraz / Granitic soils with a strong influence of the schist from Monsaraz

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Viognier

INFORMAÇÃO TÉCNICA / SPECIFIC INFORMATION

Álcool / Alcohol: 13% Acidez total / Total acidity: 7,2 g/l pH: 3,05

Garrafas / Bottles: 2500

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.

PROVA / TASTING NOTES

Cor amarelo palha leve. De nariz exuberante, apresenta aromas florais de acácia bem como notas tropicais de pêsego. Esta complexidade aromática e frescura única resulta num vinho com uma acidez marcante, própria de vinhos de outras latitudes. Equilibrado, expressivo, fresco e apetitoso na boca. / Clear straw yellow color. With an exuberant nose, it presents floral aromas of acacia and tropical notes of peach. It's aromatic complexity and a unique freshness results in a wine with a very distinct acidity. It's a 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