



São Lourenço do Barrocal

Vinho Branco Reserva 2017 / White Wine Reserve 2017



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM / PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vinho Regional Alentejano

GEOLOGIA DO SOLO/ TERROIR

Solos graníticos / Granitic soils

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Roupeiro, Viognier

INFORMAÇÃO TÉCNICA / SPECIFIC INFORMATION

Álcool / Alcohol: 13% Acidez total / Total acidity: 5,6 g/l pH: 3,2

Garrafas / Bottles: 3900

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Colheita manual separada por casta, com triagem, desengace, esmagamento, prensagem e fermentação alcoólica e malolática em cuba de betão a temperatura controlada. Envelhecimento durante 6 meses em barris de carvalho francês. / 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 cítrico, ligeiramente dourado. Tem notas de citrinos, alguma baunilha e um ligeiro travo amanteigado. Vinho de boa complexidade, frutado, equilibrado em termos de frescura e acidez. Está pronto para acompanhar qualquer refeição. Tem um fim de boca persistente. / Citric yellow colour, slightly golden. With notes of citrus fruits, some vanilla and a light buttery note. Wine of good complexity, fruity, balanced in freshness and acidity. It is ready for every meal. It's aftertaste has a long persistence.

ENOLOGIA / WINEMAKING

Susana Esteban (Enóloga Consultora/ Consulting Winemaker)

vinho@barrocal.pt www.barrocal.pt