



EAN
5606167711299
ITF14
15606167711296



6un



10un



10x



1,26Kg



7,56Kg



450Kg



756Kg

Vale de Lobos

Viognier Reserva

BRANCO / WHITE

ANO
2021
YEAR



TIPO / TYPE
Vinho Branco / White Wine



CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION
Regional Tejo Reserva



CASTAS / VARIETIES
100% Viognier



TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL
Argilo-calcário / Calcareous-Clay



CLIMA / CLIMATE
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Após um rigoroso controlo de maturação, as uvas foram colhidas à mão, selecionadas e desengaçadas. Fermentou com leveduras selecionadas a 16º C durante 17 dias. Estagiou durante 3 meses em barricas de carvalho francês.

After a strict maturation control, the grapes were hand-picked, selected and destemmed. Fermented with selected yeasts at 16°C for 17 days. Aged for 3 months in French oak barrels.



NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor amarelo pálido, tem notas de frutos de pomar, como pêssego, ameixa branca e pêra, nuances de especiarias, ligeiro floral e um toque de mel. Na boca é redondo, macio e equilibrado, com um bom volume, retrogosto e persistência.

Perfeito para acompanhar queijos suaves de pasta mole, carnes brancas, peixes e massas ao molho branco.

Pale yellow in colour, it has notes of orchard fruits, such as peach, white plum and pear, nuances of spices, light floral and a touch of honey. In the mouth it is round, soft and balanced, with a good volume, aftertaste and persistence.

Perfect with soft cheeses, white meat, fish and pasta in white sauce.

12,5% vol.

GRADUAÇÃO
ALCOHOL