



Quinta do
Lagar Novo

MARSANNE RESERVA 2014

VINHO REGIONAL LISBOA



CASTA // Marsanne 100%

VINDIMA // A Primeira casta a ser vindima em 20 de Agosto, com as uvas em magnífico estado de maturação, vindimou-se para caixas de 18kg que foram rapidamente transportadas à Adega.

VINIFICAÇÃO // Fermentado em barricas de carvalho francês com leveduras indígenas à temperatura de 14º-16º C. Na fase final da fermentação e durante mais 8 meses, procedemos à agitação das borras finas (batonnage) .

ENGARRAFAMENTO // Para preservar as características originais do vinho, procedeu-se a uma filtração ligeira. Em Setembro de 2015, encheram-se 1.300 garrafas de 0,75 l (modelo Borgonha).

ANÁLISE // **Teor Alcoólico** 13,5 % Vol. // **Acidez Total** 4,9 g/dm³ // **pH** 3,51

NOTAS DE PROVA //

Cor Palha claro // **Aroma**, chá, fruta branca e ligeiro toque a caramelo.

Paladar Untuoso , abacaxi verde, Mineral.

GASTRONOMIA // Pela sua originalidade, aconselhamos a que explorem ao máximo a gastronomia Portuguesa.
Servir a 10º - 12º C