

# 5ª DO LAGAR NOVO 2015

## VINHO REGIONAL LISBOA



CASTAS // Viognier 100%

VINDIMA // Finais de Agosto, com as uvas em magnífico estado de maturação e irrepreensível sanidade, vindimou-se para caixas de 18Kg, que foram rapidamente transportadas à Adega.

VINIFICAÇÃO // Fermentado com leveduras indígenas em cubas de inox, à temperatura de 14 -16°C.

ENGARRAFAMENTO // Com prévia estabilização e filtração, engarrafaram-se em Maio de 2015, 4.000 garrafas de 0,75L - modelo Borgonha.

ANÁLISE // **Teor Alcoólico** 13,5%Vol **Acidez Total** 6,3 g/dm3 **pH** 3,34

NOTAS DE PROVA // Vinho com muito boa acidez, equilibrado. // **Cor** Citrina // **Aroma** Fruta branca, citrinos maduros.

GASTRONOMIA // Peixe, marisco, carnes brancas e massas. Perfeita combinação com sushi e saladas.  
Servir a 10º -12º C