



QUINTA DE VALE MOURISCO

Desde 1723



QUINTA DE VALE MOURISCO

Chardonnay, Viognier, Fernão Pires 2021 - Reserva
VINHO BRANCO REGIONAL DE LISBOA

CASTAS

Chardonnay, Viognier, Fernão Pires

TIPO DE SOLO

Argilo - Calcário

EDIÇÃO LIMITADA

716 Garrafas

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total e esmagamento. Utilização de leveduras selecionadas, fermentação em cubas inox com controlo de temperatura a 16 °C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor palha aberta, aroma frutado com notas de citrinos e baunilha. Na boca é um vinho estruturado, fresco e muito persistente. Recomendado para acompanhar pratos de peixe, bacalhau, caldeirada e carnes de confeção ligeira.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre 10 °C a 12 °C.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool:	14%
Acidez Total:	5,3 g/l
pH:	3,41
Açúcares Totais:	<1,5 g/L

PRODUTOR

Quinta de Vale Mourisco – Sociedade Agrícola Lda.

ENÓLOGO

Julião Batista

EAN Garrafa

5600746308146

EAN Caixa

35600746308147



QUINTA DE VALE MOURISCO

Desde 1723



QUINTA DE VALE MOURISCO

Chardonnay, Viognier, Fernão Pires 2021 - Reserva
LISBON WHITE REGIONAL WINE

GRAPE VARIETY

Chardonnay, Viognier, Fernão Pires

SOIL TYPE

Clay - Limestone

LIMITED EDITION

716 Bottels

VINIFICATION

Reception with total destemming and crushing. Use of selected yeasts, fermentation in stainless steel vats with temperature control at 16 °C.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Open straw color, fruity aroma with hints of citrus and vanilla. In the mouth it is a structured, fresh and very persistent wine. Recommended to accompany fish dishes, cod, stew and light meats.

SERVING TEMPERATURE

Between 10°C and 12°C.

ANALYTICAL DATA

Alcohol:	14%
Total Acidity:	5,3 g/l
pH:	3,41
Total Sugars:	<1,5 g/L

PRODUCER

Quinta de Vale Mourisco – Sociedade Agrícola Lda.

ENOLOGIST

Julião Batista

EAN Bottle

5600746308146

EAN Caixa

35600746308147
