



BAIRRADA D.O.C

◇◇◇
CHARDONNAY BRANCO
CHARDONNAY WHITE

Processo de Vinificação

Prensagem suave das uvas e fermentação parcial em madeira de carvalho. "Batonnage" das borras durante 4 meses.

Notas de Prova

Aspeto brilhante e cor amarelo citrino. Aroma fino e elegante, onde notas ligeiras de frutos brancos se deixam envolver por apontamentos minerais provenientes do solo argiloso-calcário. Volumoso e de recorte tenso no paladar.

Vinification Process

Soft pressing of grapes and partial fermentation in french oak. "Batonnage" on lees for 4 months.

Tasting Notes

Aspect crystalline and yellow citrine color. A fine and elegant aroma, where slight notes of white fruits are enveloped by mineral notes from the clay-limestone soil. Voluminous and with tense cut in the palate.

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2016

Solo Argiloso-Calcário

Gradação Alcoólica 11 % vol.

Acidez Total 6,0 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 1,9 g/l

Enólogo João Soares

Region Bairrada

Country Portugal

Year 2016

Soil Clay Limestone

Alcoholic Contents 11 % vol.

Total Acidity 6,0 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 1,9 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Chardonnay

Grape Varieties

Chardonnay

Temperatura

10/12°C

Temperature

10/12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Aging potential

Drink / Keep

