

# QUINTA VÁRZEA DA PEDRA MACERADO

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Alicante Branco, Arinto, Fernão Pires, Seara Nova e Vital

**VINIFICAÇÃO**

Desengace total, maceração pelicular em lagar e fermentação natural em cuba de inox.

**ESTÁGIO**

10 meses sobre borras finas em depósito de inox.

**NOTAS DE PROVA**

Vinho de Maceração Pelicular, com aromas herbais e de frutos de caroço, com nuances florais e minerais. Cheio e intenso no palato, vibrante, com final longo e agradável.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Ideal para pratos de mar, assim como carnes suaves e queijos curados.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 4,70 g/L | **pH:** 3,45



DOC ÓBIDOS · PORTUGAL



**Wine Concept** RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt