



Superior White Wine 2020 | Viognier



REGIÃO | Alentejo / Portugal

CASTAS | Grapes Varieties Viognier

TIPO DE SOLO | Argilosos e Calcários

ENÓLOGO/WINEMAKER | Nelson Rolo / Paulo Maurício

DENOMINAÇÃO/DENOMINATION | Vinho Regional Alentejano



VINHO / WINE

A inquietude e irreverência do projeto do Monte das Bagas de Ouro, expresso numa gama de qualidade impar a que designamos SUPERIOR. A personalização do exotismo da primeira edição desenvolveu-se a partir da casta VIOGNIER, criando um vinho raro numa edição especial.. SUPERIOR. Este Viognier de grande intensidade e definição aromática, envolve-nos num turbilhão de sensações mágicas, onde os frutos tropicais dominam. Na boca sentimos harmonia, o equilíbrio entre a frescura e o volume... entre a acidez e a persistência! Apetece repetir, pelo prazer que nos proporciona...pela paixão que nos desperta!

The restlessness and irreverence of the project of Monte das Bagas de Ouro, expressed in a range of unique quality that we call SUPERIOR. The customization of the exoticism of the first edition was developed from the grape variety VIOGNIER, creating a rare wine in a special edition... SUPERIOR. This Viognier of great intensity and aromatic definition, involves us in a whirlwind of magical sensations, where tropical fruits dominate. In the mouth we feel harmony, the balance between freshness and volume... between acidity and persistence! It makes us want to repeat it, for the pleasure it gives us... for the passion it arouses in us!

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico / Alcohol: 14%

Acidez Total / Total Acidity: 4,2 g/L

Acidez Volátil / Volatil Acidity: 0.32 g/L

Açúcares Totais / Total Sugars: 0,6g/dm³

pH: 3,67

Boas práticas de transporte e armazenagem:

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10- 18°C) e de humidade relativa (50- 80%).

Recommendations for Transport and Storage:

In order to avoid any changes in the organoleptic and physical-chemical characteristics of the wine it should be transported and stored in good environmental conditions, especially concerning temperature (10- 18°C) and relative humidity (50- 80%).