



# QUINTA DE VALE MOURISCO

Desde 1723



## QUINTA DE VALE MOURISCO

Fernão Pires, Chardonnay, Viognier 2017  
VINHO BRANCO REGIONAL LISBOA

---

### CASTAS

Fernão Pires, Chardonnay, Viognier

### TIPO DE SOLO

Argilo-Calcário.

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool:	13,0%
Acidez total:	6,4 g/l
pH:	3,24
Açúcares totais:	<1,5 g/L

---

### VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total e esmagamento. Utilização de leveduras selecionadas, fermentação em cubas inox com controlo de temperatura a 26 °C.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor citrina, aroma frutado com notas de citrinos. Vinho estruturado, fresco e muito persistente. Recomendado para acompanhar pratos de peixe, marisco e carnes de confeção ligeira.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre 10 °C a 12 °C

---

### EMBALAGEM

Tipo de garrafa:	Borgonhesa Prestige
Cor de Garrafa:	Canela
Capacidade:	Garrafa 0,75 *6
Dimensões das Caixas:	(a) 31,5 *(l) 17,5 *(c) 26,4
Peso Bruto	7,690 Kg

### PRODUTOR

Quinta de Vale Mourisco – Sociedade Agrícola Lda.

### ENÓLOGO

Julião Batista

---