

Salicos Reserva 2019

Aroma: Baunilha e Café.

Sabor: Mineral com sabor equilibrado e final persistente.

Vinificação: Uvas vindimadas manualmente e vinificadas usando o sistema de “bica aberta”. A fermentação durou 10 dias com controlo de temperatura.

Castas: 80% Viognier, 10% Verdelho, 10% Moscatel Galego

Estágio: 6 meses em madeira.

Alcoól (%): 12,5%

Total acidity: 4,77 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

pH: 3,29

Enólogo: Mário Andrade

Vinho premium reserva vinificado a partir de uma seleção dos melhores de uvas brancas do Monte de Salicos, este é um vinho com minerabilidade e sabor equilibrados, suave aroma a baunilha e café, com notas de caramelo. Final persistente. Acompanha bem pratos de peixe e marisco.

