

BARÃO RODRIGUES RESERVA 2012

VINHO BRANCO | WHITE WINE
D.O.C ALENTEJO

País Country	Portugal
Região Region	Alentejo
Clima Climate	Mediterrânico Mediterranean
Tipo Type of Wine	Branco White
Castas Grape varieties	Antão Vaz e Viognier
Classificação Classification	D.O.C Alentejo
Ano de Colheita Harvesting year	2012
Vindima Harvest period	September Setembro
Produção Production	5.000 Garrafas 5.000 Bottles
Enólogos Oenologists	Anselmo Mendes & Diogo Lopes
Vinificação Vinification	Desengace total, ligeira prensagem, decantação seguida de fermentação em barricas de carvalho Francês. Ficou em batonnage durante 6 meses. Total destemming, light pressing, decantation followed by fermentation in French oak barrels. Did batonnage for 6 months.
Teor Alcoólico Alcohol Content	13.5% vol
Acidez Total Total acidity	6.3g/dm ³
pH	3.21
Notas de Prova Tasting Notes	Aroma profundamente mineral com algumas notas cítricas e florais. Ligeira tosta. Volumoso na boca com intensidade e frescura. Final untuoso. Deeply mineral aroma with some citrus and floral notes. Slight toast. Voluminous in mouth with intensity and freshness. Unctuous finish.
Consumo Consumption	Até 2020 Until 2020
Gastronomia Serving suggestions	Companheiro ideal para qualquer prato do mar (peixe e marisco). Ideal with any seafood dish.
Temperatura de Serviço Serving Temperature	12°C
Embalagem Packaging	Caixas de cartão 6 garrafas (0.75cL) Cartons of 6 bottles (0.75cL)



75CL
ALC. 14% VOL