

QUINTA DA FIRMIDÃO FORAL D'ÓBIDOS CHARDONNAY 2015



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Esmagamento e prensagem suave, seguida de defecação. Fermentação em depósitos de inox com controlo de temperatura (16°C).

Notas de Prova: Vinho branco de cor citrina, com notas de frutos tropicais. Na boca é fresco e agradável. Ótimo vinho para acompanhar pratos de peixe grelhado e marisco, massas e carnes animais brancas.

Castas: Chardonnay

Enologia: Jorge Carvalho

Região: Óbidos - Lisboa, Portugal

Teor Alcoólico: 13,7%

Acidez Total: 6,0 g/L

Açúcar Residual: 1 g/L

Vinification: Fermentation process at a controlled temperature (16°C) with skin contact in Inox cuvees.

Tasting Notes: White wine with a citric colour tropical fruits notes. When tasted, it is fresh and pleasant. It is a great match for seafood, pastas and grilled fish.

Grape Varieties: Chardonnay

Winemaking: Jorge Carvalho

Region: Óbidos - Lisboa, Portugal

Alcohol: 13,7%

Total Acidity: 6,0 g/L

Reducing Sugar: 1 g/L