

## QUINTA DA FIRMIDÃO FORAL D'ÓBIDOS VIOGNIER 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 e aroma frutado de alperce, pêsego e flores. Na boca é untuoso, cheio e com acidez bem balanceada. Ótimo vinho para acompanhar pratos de peixe grelhado e marisco, massas e carnes animais brancas.

**Castas:** Viognier

**Enologia:** Jorge Carvalho

**Região:** Óbidos - Lisboa, Portugal

**Teor Alcoólico:** 12,9%

**Acidez Total:** 5,5 g/L

**Açúcar Residual:** 1,2 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 and a fresh fruit flavour with a long persistence, where you can find peach, apricot and some flowers notes. It is a great match for seafood, pastas and grilled fish.

**Grape Varieties:** Viognier

**Winemaking:** Jorge Carvalho

**Region:** Óbidos - Lisboa, Portugal

**Alcohol:** 12,9%

**Total Acidity:** 5,5 g/L

**Reducing Sugar:** 1,2 g/L