

Colheita Seleccionada Viognier - 2024



Produzido e engarrafado por:
Miraldinos - Enoturismo Lda.

Classificação:

**Regional Alentejano - C. Seleccionada -
Portalegre**

Tipo:

Branco

Castas:

Monocasta - Viognier

Região:

Alentejo - Portalegre

Tipo de solo:

Granítico

Vindima:

**Manual (em caixas de 12Kg) sendo a vinha junto
a Adega**

Vinificação:

**Em Cubas inox com controlo de temperatura e
castas vinificadas em separado.**

Estágio:

Em cuba inox.

Álcool:

13,5 % Vol.

Acidez total:

4,60 g/L

Açúcares Totais:

0,30 g/L

Acidez Volátil:

0,18 g/L

pH:

3,60

Notas de prova:

Cor amarelo brilhante.

**Aroma exuberante e complexo a revelar um
perfil tropical com notas de alperce, pêra e
manga. Na boca denso, fresco e persistente.**

ADEGA

EN 246 Km 18,2 (Portalegre /Cast.Vide)
GPS: Long:7°28'43"W;Lat: 39°23'05"N
Tlf.:+351 933 551 179

SEDE

Alto da Boa Vista - Sousel
Tlf.: 268 551 170 / Fax.: 268 553 174
montedojoamartins@miraldino.pt