



DONA MARIA AMANTIS RESERVA 2016

- País:** Portugal
Região: Alentejo (Estremoz)
Solo: Argilo-Calcário
Tipo: Branco
Castas: Viognier
Fermentação: Este vinho é fermentado em barricas de 400 L de carvalho francês, seguido de *bâtonnage* durante 6 meses.
Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,1 g/l
Acidez Volátil: 0,46 g/l
pH: 3,34
Açúcares Totais: 0,7 g/l
Cor: Bonita cor dourada com laivos esverdeados.
Aroma: Notas de madeira bem integrada com fruta de manga, laranja e pêra.
Paladar: Sedoso, volumoso, equilibrado, com uma acidez firme e elegante e final persistente.
Garrafas: Bordalesa 750 ml
Caixas: Cartão com 6 garrafas

