



17°

Quinta do Monte d'Oiro Vindima de 13 de Outubro 2016

Branco | Lisboa

Ref. 52.198

Em 2016, o Viognier no Monte d'Oiro foi colhido no início de Setembro (diferente datas consoante a parcela). No entanto, deixaram-se intencionalmente algumas linhas que apenas foram vindimadas mais de um mês depois, no dia 13 de Outubro. Colheram-se manualmente 1270 Kg de uvas com uma bonita cor d'Oirada que, após suave esmagamento com prensagem directa, fermentaram em cuba de inox com controlo de temperatura. A fermentação decorreu 18 dias e o açúcar foi desdobrando na sua totalidade. 36 meses em casco de carvalho francês usado (para envelhecimento de vinho do Porto). Vindimado no dia do 70º aniversário do produtor José Bento dos Santos, este vinho é uma homenagem de toda a equipa ao seu mentor, tentando simultaneamente recriar aquilo que foi a primeira colheita de Viognier na Quinta do Monte d'Oiro, em 2003. Amarelo d'Oirado na cor, capitoso mas seco, é um branco denso, texturado e sedutor.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: %

Informações Logísticas

Europaleta com 110 caixas de madeira de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1,35 Kg

Peso da caixa: 5,59 Kg

EAN:

ITF: