MARGINAL

VINHO BRANCO REGIONAL LISBOA

HISTÓRIA
Marginal, uma das mais famosas avenidas de Portugal, que liga Lisboa a Cascais oferece como bónus uma vista inesquecível: primeiro assente nas águas do rio Tejo, depois acompanhada do ondular do oceano. Pelo caminho descobrem-se palácios e hotéis históricos, vestígios das estâncias de veraneio de aristocratas e artistas; os acessos a praias de águas tranquilas; o paredão que as acompanha, enfeitado com esplanadas. Aqui, o Atlântico torna-se mais agreste e exige paragem na Boca do Inferno.

ENOLOGIA
Carlos Eduardo & António Ventura.

CASTAS
Fernão Pires e Arinto.

TEOR ALCOÓLICO
12,5%

VINIFICAÇÃO
As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu em lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 15ºC.
O mosto, clarificado, fermentou com temperaturas controladas em cubas inox. Após colagem e filtração, foi engarrafado para manter o seu carácter fresco e frutado.

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor citrina. Aroma frutado e fresco. Boa acidez e equilibrado de boca, com final de prova muito agradável.

Parras Wines
Estrada Nacional 8-5 km 2,3 | 2460 - 526 Maiorga| Alcobaça, Portugal
T. +351 262 503 260 | E. geral@parras.pt | www.parras.wine