

Casa de
SANTA VITÓRIA
CASA SANTA VITÓRIA BRANCO
RESERVA 2006



Produto / Marca	Casa de Santa Vitória
Colheita	2006
Grau	14 %
Tipo	Branco
Capacidade	75 cl.
Classificação	Regional Alentejano
Ano	2006
Código de Barras	Garrafa 5602252000040 Caixa 15602252000047
Dimensões das Caixas	Altura (cm): 15,5 Comprimento (cm): 32,5 Largura (cm): 24,4 Peso Bruto (Kg): 9 Gfa / Cxa: 6 x 750ml.
Paletização	Nº de Caixas: Base: 12 Cxs Níveis: 8 Cxs Total: 96 Cxs Altura (cm): 146 Peso Bruto (Kg): 889



CASA de
**SANTA VITÓRIA BRANCO
RESERVA 2006**



Classificação: Regional Alentejano.

Castas: Chardonnay (60%) e Arinto (40%).

Análise:
Teor Alcool: 13,7%
Acidez Total: 5,6 g/l
pH: 3,40
Açúcares Redutores: 3,5 g/lg/l

Vinificação: Maceração pre-fermentativa durante 48 h. clarificação estática seguida de fermentação a temperatura controlada 12-14°C, parte em barricas de carvalho francês (50%) e parte em cubas inox. Seguiu-se um período de “batonage” durante 6 meses.

Cor: Amarela esverdeada.

Prova: Aroma intenso a frutos tropicais complexado com notas minerais e algum tostado das barricas onde fermentou e estagiou. Na boca apresenta grande estrutura não deixando de ter boa acidez.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C.

Consumo: Imediato ou nos próximos 4 anos a uma temperatura de 10 – 12°C.

Gastronomia: Ideal para beber acompanhar queijos amanteigados, peixes grelhados e condimentados e diversos pratos de carnes grelhadas.

