

## SANTA VITÓRIA BRANCO



**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**SOLO:** Xisto – Argiloso

**CLIMA:** Mediterrâneo

**ANO DE COLHEITA:** 2018

**CASTAS:** Arinto e Chardonnay.

### ENOLOGIA

Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

**Vinificação** pelo método de “bica aberta”, clarificação estática.

**Fermentação** alcoólica durante 3 semanas a 12° - 14°C.

### NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor citrino claro, com reflexos esverdeados.

Aroma intenso a frutos tropicais.

Na boca a acidez natural confere-lhe muita vivacidade e frescura. É um vinho com bom volume e persistência.

### PARÁMETROS ANALÍTICOS

**Teor Alcoólico:** 13% | **Acidez Total:** 5,4g/L

**pH:** 3,40 | **Açúcares Residuais:** 3,1g/L

### SUGESTÕES DE CONSUMO

- Saladas frias, marisco, pratos de peixe e carnes brancas.
- Servir de 8° a 10°C.
- Consumir já ou guardar até 3 anos.

### FORMATOS DISPONÍVEIS

Caixas de 6x750ml 7Kg | 100 caixas por palete – 720Kg

**EAN:** 5602252000583

**ITF:** 15602252000528