

SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA BRANCO



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

SOLO: Xisto – Argiloso

CLIMA: Mediterrâneo

ANO DE COLHEITA: 2017

CASTAS: Arinto

ENOLOGIA

Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

Vindima manual e seleção manual das uvas.

Maceração a frio durante 2 dias.

Fermentação alcoólica a 14°C: 50% do lote estagia em cubas de inox e 50% em barricas novas de carvalho francês.

Estágio e *batonnage* durante 6 meses em barricas.

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor amarelada.

Aroma intenso a frutos tropicais complexado com notas minerais e algum tostado das barricas onde fermentou e estagiou.

Na boca apresenta grande estrutura e boa acidez.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% | **Acidez Total:** 5,8g/L

pH: 3,34 | **Açúcares Residuais:** 1,12g/L

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Queijos amanteigados, peixes e carnes vermelhas.
- Servir de 10° a 12°C.
- Consumir já ou guardar até 5 anos.

FORMATOS DISPONÍVEIS

Caixas de 6x750ml 9Kg | 96 caixas por palete – 864Kg

EAN: 5602252000880

ITF: 15602252000733