



GRANDE RESERVA BRANCO

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Branco

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Arinto e Chardonnay

Ano de Colheita | 2019

Vinificação | 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.

Sugestões de Consumo | Queijos amanteigados, peixes e carnes vermelhas. Consumir já ou guardar até 5 anos.

Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 13%

Acidez Total | 6,3g/L

PH | 3,43

Açúcares residuais | 1,2g/L

Enologia | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt