



VERSÁTIL BRANCO

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Branco

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Arinto, Antão Vaz e Viosinho

Ano de Colheita | 2022

Vinificação | Pelo método da bica aberta, em que a fermentação do mosto se realiza separado das partes sólidas da uva. Fermentação alcoólica durante 3 semanas em cubas de inox.

Notas de prova | Apresenta uma cor citrina e um aroma frutado onde se destacam notas de limão/lima, manjeriço fresco e ananás. Na boca é suave e fresco com uma acidez bem integrada com a fruta.

Sugestões de Consumo | Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e sushi. Consumir já ou guardar até 3 anos.

Temperatura de serviço entre 8°C e 10°C.

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

Teor Alcoólico | 13%

Acidez Total | 5,5g/L

PH | 3,40

Açúcares residuais | 1,1g/L

Enologia | Marta Maia



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt