



SELEÇÃO BRANCO

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Branco

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Arinto e Verdelho

Ano de Colheita | 2019

Vinificação | Pelo método da “bica aberta”, clarificação estática. Fermentação alcoólica durante 3 semanas a 12º/14ºC.

Notas de prova | Aspeto límpido e cor citrino claro. Aroma intenso a frutos tropicais. Na boca a acidez natural confere-lhe muita vivacidade e frescura. É um vinho com bom volume e persistência.

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

Temperatura de serviço entre 8ºC e 10ºC.

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

Teor Alcoólico | 13%

Acidez Total | 6,6g/L

PH | 3,44

Açúcares residuais | 1,1g/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