



SELEÇÃO BRANCO 2023

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Franco-argiloso

Tipo | Branco

Classificação | Regional Alentejano

Castas | Verdelho e Viosinho

Ano de Colheita | 2023

Vinificação | Pelo método da “bica aberta”, clarificação estática. Fermentação alcoólica durante 3 semanas a 13 °C em cubas de inox.

Notas de prova | Aspeto límpido e cor citrino claro. Aroma intenso a frutos tropicais e citrinos. Na boca, a acidez mineral natural confere-lhe muita expressividade, frescura 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 8°C e 10°C.

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

Teor Alcoólico | 13%

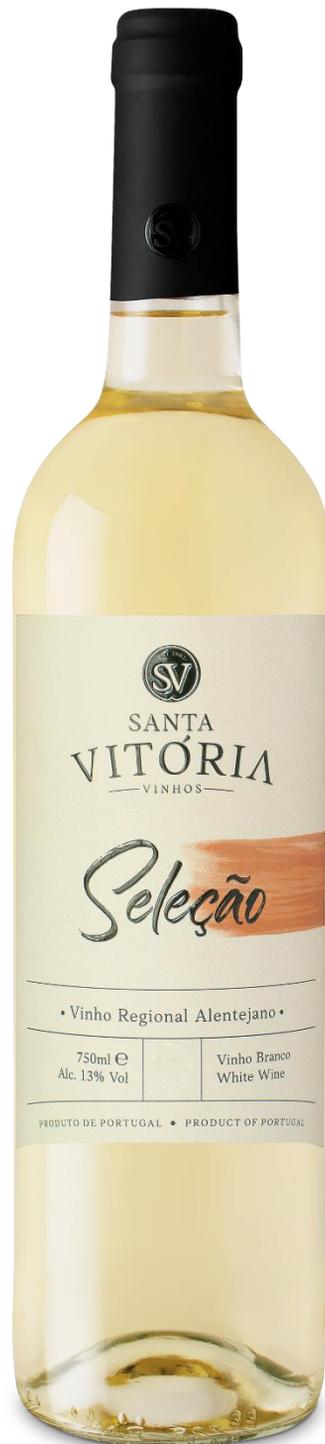
Acidez Total | 5,4g/L

PH | 3,41

Açúcares residuais | 0,6 g/L

Valor Calórico | 77 kcal/100cm³

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