



## GRANDE RESERVA BRANCO

**País** | Portugal

**Região** | Alentejo

**Clima** | Mediterrânico

**Solos** | Xisto-argiloso

**Tipo** | Branco

**Classificação** | Regional Alentejano

**Castas** | Arinto

**Ano de Colheita** | 2021

**Vinificação** | Vindima 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 com *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** | 12,5%

**Acidez Total** | 6,3g/L

**PH** | 3,30

**Açúcares residuais** | 1,2g/L

**Enologia** | Patrícia Peixoto



**Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial**

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

[www.santavitoria.pt](http://www.santavitoria.pt)