



RESERVA BRANCO

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Franco-argiloso

Tipo | Branco

Classificação | Regional Alentejano

Castas | Chardonnay, Arinto, Verdelho

Ano de Colheita | 2022

Vinificação | 30% Fermentado em barricas de 500L de carvalho francês, com estagio posterior de 6 meses. O restante do lote fermentou em cubas de inox com temperaturas controladas a 13 °C.

Notas de prova | Frutado, com madeira bem integrada. Elegante e mineral apresenta uma ótima acidez de final de boca.

Sugestões de Consumo | Ideal para acompanhar queijos, peixes fortes e gordos ou carnes brancas.

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

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

Teor Alcoólico | 13,5%

Acidez Total | 5,7 g/L

PH | 3,40

Açúcares residuais | 1,0 g/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