



SANTOS & SEIXO
W I N E S

Santos da Casa Vinho Branco 2018



REGIÃO

Baixo Corgo e Cima, Vinho DOC Douro

CASTAS

Viosinho	30%
Gouveio Real	30%
Verdelho	20%
Rabigato	20%

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13 %
PH	3,25
ACIDEZ TOTAL	5,6 gr/L
AÇUCAR RESIDUAL	0,6 gr/L

CLIMA

Montanhoso continental com verões quentes e secos.

SOLO

Solo de xisto.

ENÓLOGO

Luciano Madureira.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina palha, com aroma de fruta madura algo tropical com ananás e algum pêssego maduro, na boca revela intensidade aromática e corpo, com acidez correta, final longo e muito intenso.

Ideal com filete de dourada grelhada, peito de frango corado com limão, quiche de alho francês, queijo fresco. Servir à temperatura de 8-10°C.

VINIFICAÇÃO

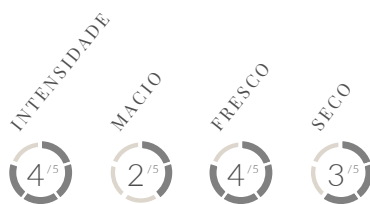
Como se pretende produzir um vinho branco de carácter jovem, privilegiando a fruta e frescura, a vindima foi feita manualmente para poder obter e seleccionar a melhor fruta. As uvas foram desengaçadas tendo como objectivo evitar sabores mais amargos, tendo a fermentação decorrido a uma temperatura baixa, (13º a 15ºC), em cubas de inox, para extrair lentamente os aromas e sabores mais delicados, tendo permanecido 1 meses com borras finas, para ampliar a textura e envolverência aveludada.

SUPORTE LOGÍSTICO

EAN 560 0233 18 102 3 CAIXA (6 X 750 ML)
ITF 1 560 0233 18 102 0

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	315	325	1440
LARGURA (MM)	-	150	800
COMPRIMENTO (MM)	-	223	1200
PESO BRUTO (KG)	1.16	7.2	740

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	25
Nº DE CAMADAS / PALETE	4
Nº DE CAIXAS / PALETE	100



Santos & Seixo Wines – Distribuição Lda.
Quinta do Outeiro, nº 186
5030-320 MEDRÕES

351 218 222 308
geral@santoseseixo.pt
www.santoseseixo.pt

Santos e Seixo Wines
 Santos & Seixo
 vinhos.santosdacasa