



SANTOS & SEIXO
W I N E S

Santos da Casa Reserva Vinho Branco 2017



REGIÃO

Baixo Corgo e Cima, Vinho DOC Douro.

CASTAS

Viosinho	40%
Rabigato	40%
Gouveio Real	20%

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13,5 %
PH	3,21
ACIDEZ TOTAL	5,8 gr/L
AÇUCAR RESIDUAL	0,8 gr/L

CLIMA

Montanhoso continental com verões quentes e secos.

SOLO

Solo de xisto.

ENÓLOGO

Luciano Madureira.

NOTAS DE PROVA

As vinhas que dão origem a este vinho encontram-se a uma altitude superior a 400m em solos xistosos, idades superiores a 20 anos e com exposição sul poente. Vinho com aroma de fruta em compota com mineralidade equilibrada, madeira integrada no conjunto. Na boca acidez fresca, cheio e intenso, fruta muito persistente e longo final.
Servir à temperatura de 13°C.

VINIFICAÇÃO

Vinificado em sistema de maceração pelicular a frio durante 12h, seguindo para prensa pneumática onde se retira sem pressão todo o mosto para cuba de fermentação, decantação estática a frio durante 24h.
50% fermentação em inox, restante fermentação em carrega de carvalho de 2 e 3 anos, tempo de fermentação entre 15 a 20 dias (inox) com temperaturas de 15° a 18°C.
50% em barricas durante 8 meses com levantamento de borras finas, restantes 50% em inox.

SUPORTE LOGÍSTICO

EAN 560 0233 18 113 9 CAIXA (6 X 750 ML)
ITF 1 560 0233 18 113 6

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	300	307	1685
LARGURA (MM)	-	160	800
COMPRIMENTO (MM)	-	250	1200
PESO BRUTO (KG)	1.3	8.2	827

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	20
Nº DE CAMADAS / PALETE	5
Nº DE CAIXAS / PALETE	100

PRÉMIOS




 grandes
escolhas

2020
WINE ENTHUSIAST
PRÉMIO ESCOLHA DO MERCADO



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

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

 Santos e Seixo Wines
 Santos & Seixo
 vinhos.santoscacasa