



SANTOS & SEIXO
WINES

Santos da Casa Reserva Alvarinho Vinho Branco 2016



REGIÃO

Monção e Malgaço, Vinhos Verdes

CASTAS

Alvarinho _____ 100%

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO _____ 13 %
PH _____ 3,11
ACIDEZ TOTAL _____ 7,4 gr/L
AÇUCAR RESIDUAL _____ 1,5 gr/L

CLIMA

Microclima de Invernos frios com precipitação intermédia, de Verões quentes e secos, com uma influência atlântica limitada.

SOLO

Origem granítica.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor cítrica de aroma intenso e complexo onde sobressaem notas de maracujá. Na boca apresenta-se bem estruturado e com acidez profunda. Um conjunto bem equilibrado.

Servir à temperatura de 10°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.

Fermentação durante 6 meses. Tempo de fermentação entre 15 a 20 dias (inox) com temperaturas de 15° a 18°C. 6 a 8 meses em borras finas em inox.

SUPORTE LOGÍSTICO

EAN 560 0233 18 114 6 CAIXA (6 X 750 ML)
ITF 1 560 0233 18 114 3

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	345	355	1570
LARGURA (MM)	-	157	800
COMPRIMENTO (MM)	-	242	1200
PESO BRUTO (KG)	1.25	7.8	654.4

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	21
Nº DE CAMADAS / PALETE	4
Nº DE CAIXAS / PALETE	84



Santos & Seixo Wines – Distribuição Lda.
Quinta do Outeiro, n° 186
5030-320 MEDRÕES

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

Santos e Seixo Wines
 Santos & Seixo
 vinhos.santoscacasa