



SANTOS & SEIXO
W I N E S

Santos da Casa Reserva Alvarinho

Vinho Branco 2017



REGIÃO

Monção e Malgaço, Vinhos Verdes

CASTAS

Alvarinho _____ 100%

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO _____ 13,5 %
PH _____ 3,26
ACIDEZ TOTAL _____ 6,4 gr/L
AÇUCAR RESIDUAL _____ 3,2 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, nº 186
5030-320 MEDRÕES

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

Santos e Seixo Wines
 Santos & Seixo
 vinhos.santosdacasa