

TERRAS DE SANTAR BRANCO 2015

Dão D.O.P. 2015 | VINHO BRANCO



Castas / Encruzado, Malvasia Fina & Bical

Enólogos / Carlos Magalhães & Manuel Vieira

Vinificação

Vindima manual em caixas de 15kg.
Uvas desengaçadas, prensagem direta em prensa pneumática e decantação estática a frio. Fermentação alcoólica total em cubas de inox a temperatura controlada. Engarrafamento em Março de 2016.

Notas de Prova

Vinho com boa acidez e aroma fresco e frutado. Na boca apresenta-se bem fresco com alguma estrutura e volume.

Análises

Teor Alcoólico: 13,4%
Acidez Volátil g/L: 0,26
Acidez Total g/L: 5,26

Açúcar Residual g/L: 0,5
pH: 3,29
Sulfuroso Total mg/L: 120

Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl
Medidas cm: 30x24x15,5 cm
Peso Bruto: 7,330 kg
Palete: Europaquete com 104 caixas
Nº de caixas por nível: 13
Nº de níveis: 8

ITF: 15600765406523
EAN: 5600765406526

Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é suscetível de criar algum depósito.
Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 a 10°C, acompanhando pratos de peixe a carne leves.