



STANLEY BRANCO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Colares.

Encepamento: Verdelho (75%) e Alvarinho (15%).

HISTÓRIA

As uvas utilizadas para a produção deste vinho provêm de uma vinha situada em Colares. O clima da região é muito específico devido à proximidade do mar (Oceano Atlântico) e da Serra de Sintra, a temperatura é amena e ao longo do ano a humidade relativa é elevada. O vinho exprime toda essa especificidade climática e pedológica da região.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação em cuba de inox à temperatura de 16 graus para reter toda a fruta. Estagiou 6 meses em cubas de aço inox.

ENGARRAFAMENTO

Ano de Engarraamento: Julho de 2019.

Quantidade Produzida: 6.000 garrafas (750 ml).

Longevidade Prevista: 4 anos após engarraamento.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,5 g Ac.Tart./l.

Açúcares Totais: 4,7 g/l.

PH: 3,31

Aspetto Visual: De cor palha esverdeado.

Aspetto Olfativo: Possui um aroma marcado por frutos tropicais e citrinos.

Aspetto Gustativo: Refrescante com acidez equilibrada na boca e final elegante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 a 12 °C.

Acompanhamento: Servido como aperitivo ou com pratos mais leves como peixes e saladas.

PRODUTO

Stanley 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7,1

CUBICAGEM (L X C X A)

240 x 310 x 167 = 0,012 m³