



STANLEY CHARDONNAY BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Colares - Vinho Regional Lisboa.
Encepamento: 100% Chardonnay.

HISTÓRIA

As uvas utilizadas para a produção deste vinho provêm de uma vinha situada nas Azenhas do Mar (Colares).
A vinha tem a particularidade de estar instalada em solos pobres de natureza arenosa. O clima é muito específico devido à proximidade do mar (Oceano Atlântico), 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

Desengace a 100%. Defecação durante 3 dias a uma temperatura de 10 °C. Fermentação a temperatura controlada 14-15 °C. Estágio em borras finas.
Estagiou em cubas de aço inox e madeira até ser engarrafado.

ENGARRAFAMENTO

Engarraamento: Agosto de 2025.
Quantidade Produzida: 3.330 garrafas (750 ml).
Longevidade Prevista: Vinho para beber já ou reservar no máximo de 5 anos.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,0% vol.
Acidez Total: 6,4 g Ac.Tart./l.
Açúcares Totais: 2,7 g/l.
PH: 3,41
Aspeto Visual: Apresenta coloração amarelo-palha brilhante.
Aspeto Olfativo: No nariz mostra-se expressivo e elegante, com aromas intensos de frutos tropicais, como ananás e manga madura, acompanhados por delicadas notas de mel e um leve toque floral, que conferem complexidade e charme ao conjunto.
Aspeto Gustativo: Na boca é macio e envolvente, com excelente frescura que equilibra a estrutura do vinho. Revela boa profundidade, textura suave e um perfil frutado bem definido. O final é persistente, com um retrogosto elegante e cheio de personalidade.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Ideal para acompanhar pratos de peixe, mariscos ou saladas, realçando preparações leves e frescas. Combina especialmente bem com peixes grelhados ou assados, mariscos ao natural ou ligeiramente temperados, bem como saladas frescas com ingredientes delicados, onde a acidez e a textura macia do vinho equilibram e valorizam os sabores do prato.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Stanley Chardonnay 750 ml	6	8,7	175 x 310 x 255 mm = 0,014 m³