



STANLEY CHARDONNAY BRANCO 2022

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

Ano de Engarrafamento: Junho de 2023.
Quantidade Produzida: 2.400 garrafas (750 ml).
Longevidade Prevista: Vinho para beber já ou reservar no máximo de 5 anos.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,0% vol.
Acidez Total: 5,0 g Ac.Tart./l.
Açúcares Totais: 2,8 g/l.
PH: 3,56
Aspeto Olfativo: Este varietal apresenta aromas de frutos tropicais e notas de mel.
Aspeto Gustativo: Macio na boca, muito fresco, boa profundidade e um retrogosto com personalidade.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Pratos de peixe, mariscos ou mesmo saladas.

PRODUTO

Stanley Chardonnay 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,7

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 310 x 255 mm = 0,014 m³