



STANLEY BRANCO 2022

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: Junho de 2023.
Quantidade Produzida: 3.330 garrafas (750 ml).
Longevidade Prevista: 4 anos após engarraamento.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 6,0 g Ac.Tart./l.
Açúcares Totais: 5,9 g/l.
PH: 3,30
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