

SERICAIA

ALENTEJO VINHO REGIONAL Branco 2017



PRODUTOR: Ares Alentejanos

ENÓLOGO: Sónia Martins

A imagem típica alentejana é uma paisagem de vastas planícies. A nossa atividade vitivinícola nesta região é bastante distinta, as vinhas são pequenas e médias, situadas em áreas de montanha.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Mediterrânico - Continental
Solo:	Granito, de materiais predominantemente limosos
Castas:	Antão Vaz, Roupeiro e Arinto.
Produção:	10.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com temperatura controlada entre 14° e 16°.
Estágio:	Dois meses em cave após engarrafamento antes de ir para o mercado.
Engarrafamento:	2018

NOTAS DE PROVA

Cor:	Amarelo citrino
Aroma:	Muito perfumado, com notas de fruta de polpa branca.
Paladar:	Branco sólido, untuoso mas sem perder frescura, num conjunto apelativo e com carácter.
Final de prova:	Equilibrado e elegante.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir entre 10 a 12°C
Gastronomia:	Acompanha bem açordas, pratos de peixe e carnes brancas
Longevidade prevista:	Podem ser consumidos de imediato ou nos próximos anos, desde que guardados deitados em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	14,0 % vol.
PH	3,2
Açúcar Residual:	3,0 g/L
Acidez Total:	5,5 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code	5600457601420
Caixa de 6 garrafas	ITF code	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Sericaia Vinho Regional Tinto
Terras de Fialho Vinho Regional tinto
Terras de Fialho Vinho Regional branco
Monte Damião Vinho Regional tinto
Monte Damião Vinho Regional branco



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL