



FICHA TÉCNICA

QUINTA DE S. JERÓNIMO –ARINTO E SAUVIGNON BLANC

DENOMINAÇÃO Vinho Regional Lisboa, Branco
CASTA Arinto (60%) Sauvignon Blanc (40%)
COLHEITA 2015
VITICULTURA **SOLO** **DENSIDADE PLANTAÇÃO**
Argilo -Calcário 3.330 Plantas /ha

VINIFICAÇÃO Maceração pelicular, seguida de defecação.
Fermentação com leveduras selecionadas e controlo de temperatura, entre 14 e os 16°C.

NOTAS DE PROVA Apresenta cor citrina, aroma com notas de frutos tropicais e citrinos. Na boca muito frutado, elegante com boa estrutura e persistência. Recomendado para acompanhamento de pratos de peixe marisco e carnes de confeção ligeira. Servir a temperatura de 10° a 12°C

ENÓLOGO Julião Batista

ANALISE FÍSICO	TEOR ALCOÓLICO	ACIDEZ TOTAL	PH	AÇÚCARES TOTAIS
QUÍMICA	13.0%	5.2 G (Ácido Tartárico) /L	3.43	1.5G/L

ARMAZENAMENTO Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da Luz, durante 5 anos.
Por ser um produto natural, esta sujeito a guardar depósito.

Garrafa	Capacidade	Embalagem	Peso Embalagem	Dimensões Embalagem	EURO PALETE
Bordalesa	0.75L	6 Unidades	7,690 Kg	232x160x330	Total Caixas: 69 Fiadas: 6

Março 2017

SARTAL, LDA

Quinta da Vassala, Estrada Nacional Nº 1 | Km 49 Marés | 2580-067 Marés | Alenquer | Portugal
Telefone: 263790531 | 263799216 | 263799636 | Email: geral@sartal.pt | www.sartal.pt
GPS: 39.16820, -8.990875