



FICHA TÉCNICA

QUINTA DE S. JERÓNIMO – CHARDONNAY

DENOMINAÇÃO	Vinho Regional Lisboa, Branco		
CASTA	Chardonnay (100%)		
COLHEITA	2015		
VITICULTURA	SOLO	DENSIDADE PLANTAÇÃO	
	Argilo -Calcário	3.330 Plantas /ha	

VINIFICAÇÃO Receção com *desengace* total, prensagem pneumática seguida de defecação estática a frio Maceração Pelicular. Fermentação com leveduras selecionadas e controlo de temperatura, entre 15° e os 16°C.

NOTAS DE PROVA Vinho de cor citrina, aroma complexo e fresco a frutos tropicais característicos da casta. Apresenta-se bem estruturado, persistente e com final suave e amanteigado. Servir à temperatura de cerca de 10°C, como aperitivo ou para acompanhamento de pratos de peixe, marisco e saladas frias.

ENÓLOGO Julião Batista

ANALISE FÍSICO	TEOR ALCOÓLICO	ACIDEZ TOTAL	PH	AÇÚCARES TOTAIS
QUÍMICA	14.1%	5.8 G (Ácido Tartárico) /L	3.64	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.

PRÉMIOS

COLHEITA 2015	C.M. BRUXELAS 2016	Prata
	CITADELLES DU VIN 2016	Ouro
COLHEITA 2014	1º CONCURSO ALENQUER 2015	Prata
COLHEITA 2012	WINE MASTER CHALLENGE 2013	Prata
COLHEITA 2009	WINE MASTER CHALLENGE 2010	Prata
COLHEITA 2006	CONCURSO DE VINHOS ENGARRAFADOS 2007	Prata

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