



SANTOS & SEIXO
W I N E S

Encosta do Sobral RESERVA Vinho Branco 2018

CÔDEGA DO LARINHO, RABIGATO, VIOSINHO, GOUVEIO

DEGUSTAÇÃO

“

Cor amarela citrina, aroma intenso a fruta fresca, mineral e ligeiras notas de baunilha. Na boca revela-se muito elegante, fresco, untuoso e com final de boca longo.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Deve ser consumido entre os 10°C-12°C.



NOME	Encosta do Sobral Reserva, Vinho Branco
COLHEITA	2018
REGIÃO	Tejo
SUB - REGIÃO	Tomar
CASTAS	Côdega do Larinho, Rabigato, Viosinho, Gouveio.
SOLO	Argilo-calcário com afloramentos de xisto.
CLIMA	Mediterrânico Temperado.
VINIFICAÇÃO	Desengace total, decantação estática e vinificação com controlo de temperatura a 13°C.
ESTÁGIO	40% do vinho estagiado em barricas usadas de carvalho francês.
ÁLCOOL	13%
ACIDEZ	5,5 gr/l
PH	3,43
AÇUCAR RESIDUAL	<1g
ENÓLOGO	Pedro Sereno

VINIFICAÇÃO

“

Este branco é um field blend onde as castas que o compõem traduzem toda a expressão do terroir de implantação formando um conjunto apetecível e versátil.

EAN 560 7582 01 013 4

ITF 15607582010131 | CAIXA (6 X 750 ML)

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	305	170	1495
LARGURA (MM)	-	310	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	240	800
PESO BRUTO (KG)	1,24	7,8	644

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	10
Nº DE CAMADAS / PALETE	8
Nº DE CAIXAS / PALETE	80

