



QTA. SÃO FRANCISCO BRANCO 2023

CLASSIFICAÇÃO | DOC Óbidos

TIPO | Branco

COLHEITA | 2023

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Vital

VINIFICAÇÃO |

As uvas são colhidas à mão em bom estado de maturação. Depois de desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e logo prensadas para se obter um mosto frutado, equilibrado e com boa acidez. Este é defecado pelo frio e em seguida inoculado com leveduras selecionadas, ocorrendo a fermentação alcoólica com controlo de temperatura (16°C) durante 15-20 dias.

ENGARRAFAMENTO |

Após 6 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR | Cor citrina.

AROMA | Aroma mineral e a frutas tropicais, na boca com notas minerais e limão.

PROVA |

Na boca bastante frutado e fresco.
Com boa mineralidade que lhe confere frescura.

FINAL DE BOCA |

Prolongado e seco.

CONSUMO |

Imediato ou nos próximos 3 anos.

GASTRONOMIA |

Ótimo acompanhamento para pratos de peixe confecionado e peixe grelhado gordo. Servir a uma temperatura de 10°-12°C

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 13%
Acidez total - 5,6 g/L em ácido tartárico
pH - 3,35
Açúcar - < 1,5 g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L
EAN garrafa | 560 2507 010 084
ITF caixa | 1 560 2507 010 081
Nº Garrafas por Caixa | 6
Nº Caixas por Paleta | 100
Nº Fiadas por Paleta | 4
Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE | Rolha de Cortiça



AWC VIENNA
SEAL OF APPROVAL



100% BLIND ANDREAS LARSSON
2023 | 2022 | 2021 | 2019 | 2018



BERLINER WEIN TROPHY
OURO



REVISTA DE VINHOS
ALTAMENTE RECOMENDADO



CONCURSO
VINHOS DE LISBOA