

Vinha da Palhota Branco 2024

CASTAS

Alvarinho e Viognier

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática.

Clarificação do mosto com decantação a frio (10° a 12° C) durante 48 horas.

Fermentação alcoólica em cubas de inox com leveduras selecionadas e com controle de temperatura. Posteriormente estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo-limão e aspeto brilhante.

Rico e intenso com notas florais, aliadas a uma complexidade de fruta cítrica e fruta tropical, complementadas com subtis notas de barrica de carvalho.

Vinho de grande complexidade, em que toda a sua estrutura é suportada por uma acidez e mineralidade bem presentes, permitindo um final muito longo e persistente.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários, e Xistos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13%. pH – 3,38. Acidez Total – 5.5 g/l.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e carnes brancas.

TEMPERATURA ACONSELHADA

8 a 10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
220 x 250 x 170mm
9Kg

Europalete
99 caixas
9 Fiadas de 11 Caixas
911Kg

EAN Garrafa: 5 600 704 716 020

ITF14: 15 600 704 716 027