

## 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 Xistosos 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

320 x 238 x 155mm

9Kg (peso bruto)

Europaleta

99 caixas

9 Fiadas de 11

Caixas 891Kg (peso bruto)

EAN Garrafa: 5 600 704 716

020

ITF14: 15 600 704 716 027