



# STANLEY BRANCO 2023

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Colares.  
Encepamento: Verdelho (75%) e Alvarinho (15%).

### HISTÓRIA

As uvas utilizadas para a produção deste vinho provêm de uma vinha situada em Colares. O clima da região é muito específico devido à proximidade do mar (Oceano Atlântico) e da Serra de Sintra, a temperatura é amena e ao longo do ano a humidade relativa é elevada. O vinho exprime toda essa especificidade climática e pedológica da região.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação em cuba de inox à temperatura de 16 graus para reter toda a fruta. Estagiou 6 meses em cubas de aço inox.

### ENGARRAFAMENTO

Engarrafamento: Julho de 2024.  
Quantidade Produzida: 6.000 garrafas (750 ml).  
Longevidade Prevista: 4 anos após engarrafamento.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.  
Acidez Total: 6,2 g Ac.Tart./l.  
Açúcares Totais: 1,5 g/l.  
PH: 3,24  
Aspetto Visual: De cor palha esverdeado.  
Aspetto Olfativo: Possui um aroma marcado por frutos tropicais e citrinos.  
Aspetto Gustativo: Refrescante com acidez equilibrada na boca e final elegante.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 a 12 °C.  
Acompanhamento: Servido como aperitivo ou com pratos mais leves como peixes e saladas.

PRODUTO

Stanley 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7,1

CUBICAGEM (L X C X A)

240 x 310 x 167 = 0,012 m<sup>3</sup>