



# STANLEY CHARDONNAY BRANCO 2023

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Colares - Vinho Regional Lisboa.  
**Encepamento:** 100% Chardonnay.

### HISTÓRIA

As uvas utilizadas para a produção deste vinho provêm de uma vinha situada nas Azenhas do Mar (Colares).  
A vinha tem a particularidade de estar instalada em solos pobres de natureza arenosa. O clima é muito específico devido à proximidade do mar (Oceano Atlântico), 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

Desengace a 100%. Defecação durante 3 dias a uma temperatura de 10 °C. Fermentação a temperatura controlada 14-15 °C. Estágio em borras finas.  
Estagiou em cubas de aço inox e madeira até ser engarrafado.

### ENGARRAFAMENTO

**Engarraçamento:** Julho de 2024.  
**Quantidade Produzida:** 3.330 garrafas (750 ml).  
**Longevidade Prevista:** Vinho para beber já ou reservar no máximo de 5 anos.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13,0% vol.  
**Acidez Total:** 6,5 g Ac.Tart./l.  
**Açúcares Totais:** 2,1 g/l.  
**PH:** 3,40  
**Aspeto Olfativo:** Este varietal apresenta aromas de frutos tropicais e notas de mel.  
**Aspeto Gustativo:** Macio na boca, muito fresco, boa profundidade e um retrogosto com personalidade.

### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.  
**Acompanhamento:** Pratos de peixe, mariscos ou mesmo saladas.

PRODUTO

Stanley Chardonnay 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,7

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 310 x 255 mm = 0,014 m<sup>3</sup>