

Intuição

2024

Apresenta citrina clara e aroma frutado tipo damascó e tropical fresco. Na boca é leve e fresco.

It presents clear citrine and fruity aroma like apricot and fresh tropical. In the mouth it is light and fresh.

Vinificação: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

Vinification: Total destemming and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats, with temperatures of 13°C.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinete Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO **BRANCO**
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO **WHITE**
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Arinto 55%
Antão Vaz 45%

12,1%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.6g/L

Acidez Total/Total Acidity:
4.7g/L em ácido tartárico

PH: 3.54

Energia/Energy:
292kJ/70kcal (E/100ml)

Lista de ingredientes e
declaração nutricional
/Ingredient list and nutritional
declaration:



Deve ser servido à
temperatura de 11°C a 12°C
a acompanhar pratos de
peixe e marisco.

Should be served at 11°C to
12°C to accompany fish and
seafood dishes.



VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO BRANCO | WHITE WINE

