



“XAVIER SANTANA”  
PALMELA D.O. RESERVA BRANCO (750ML)

# Xavier Santana

VINHOS



WINES

Vinho branco produzido com uvas provenientes de colheita nocturna, das castas Viosinho e Moscatel-Graúdo. Revela-se genuíno e delicado, de aromas frutados com toque floral, fresco e intenso na boca, com um final de prova agradável e persistente.

White wine produced with grapes provided from nocturnal harvest, of Viosinho and Moscatel-Graúdo varieties. Reveals a genuine and delicate fruity aroma with a floral touch, fresh and intense on the mouth, with a pleasant and persistent ending.

## Classificação - Classification

Tipo   Type	Palmela D.O. Reserva
Cor   Color	Branco   White
Castas   Varieties	Moscatel-Graúdo (40%); Viosinho (60%).
Região   Region	Fernando Pó - Palmela
Solo   Soil type	Argilo-arenoso   Sandy-clay

## Análises - Analysis

Teor de álcool Alcohol grading	13,0°
pH	3,20

## Características - Characteristics

Cor   Color	Citrina   Citrine
Aroma	Floral com notas finais de ananás e outros frutos tropicais   Floral with ending notes of pineapple and other tropical fruits
Paladar   Taste	Intenso, onde sobressai a sua frescura, com final agradável e persistente Intense with a freshness standing out, along a pleasant and persistent ending
Vinificação Vinification	Colheita nocturna seguida de maceração pelicular com fermentação a baixa temperatura   Nocturnal harvest followed by pelicular maceration with low temperature fermentation

## Sugestões - Suggestions

Gastronómicas Gastronomical	Pratos de peixe, marisco, aperitivos ligeiros, saladas e queijos frescos. Fish dishes, shellfish, light appetizers, salads and fresh cheeses.
Serviço   Serving	10°~12°C

Safra 2014. Prova na Adega Xavier Santana, Palmela/PT 03/11/2015.