



# CASA DE ATALAIA

VINHO BRANCO 2020  
REGIONAL PENÍNSULA DE SETUBAL

REGIÃO: Península de Setúbal

CASTAS: Moscatel, Fernão Pires e Arinto

TIPO DE SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação com temperatura controlada

TEOR ALCOÓLICO: 13%

PH: 3,6

COR: Amarelo citrino

AROMA: Floral intenso, com notas de frutos tropicais

PALADAR: Ligeiramente ácido, fresco e frutado

FINAL DE PROVA: Complexo e persistente

CONSUMO: Deve ser servido como aperitivo; acompanha saladas, peixe e marisco. Servir entre 10 e 12°C

CONSERVAÇÃO: 2 anos. Garrafas deitadas, a uma temperatura de 12°C e humidade a 60%

Rua Heliodoro Salgado, n.º51  
2950-241 Palmela - Portugal  
geral@casadeatalaia.com  
Tel: 212 330 027  
Tm : 967 050 534 / 965 500 722  
www.casadeatalaia.com



CASA DE  
ATALAIA  
VINHOS & TURISMO