

# Santo Isidro Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

**Classificação:** Vinho de Mesa

**Tipo:** Branco

**Castas:** 50% Fernão Pires, 15% Bual de Alicante, 15% Tamarez e 15% Moscatel

**Tipo de Solo:** Podzolizados de areia e arenitos.

**Características:**

**Nota de Prova:**

**Cor:** Citrina Palha

**Aroma:** Vinho frutado quando jovem, fresco na boca, ligeiramente macio, muito agradável de beber.

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada.

**Envelhecimento:** Nenhum

**Engarrafamento:**

**Longevidade Prevista:** Mantém-se em ótimas condições durante 3 anos em garrafa e 1 em Bag-in-Box.

**Análises:**

**Teor de Álcool:** 11,5% Vol.

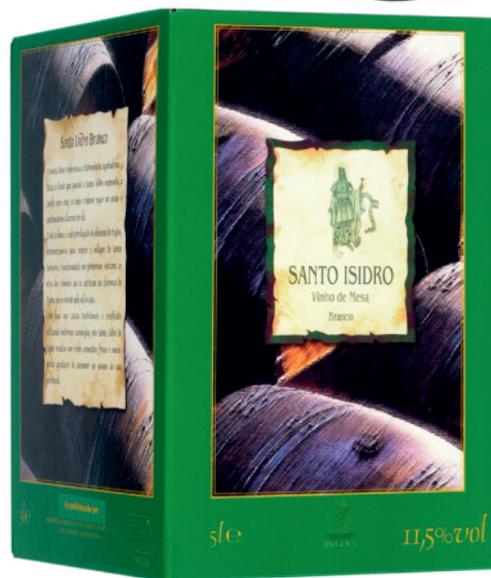
**Acidez Total:** 5,2 gr de ácido tartárico

**pH:** 3,35

**Pratos com os quais deve ser servido:** Peixes e saladas.

**Modo de servir:** Deve ser servido a 10-12°C.

**Conservação:** Local escuro, fresco e com a garrafa deitada.



**Detalhes de Embalamento:**

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/paleta	Peso da paleta (Kg)
375 ml	5603016293456	20 x 375 ml	7,5 Kg	16,6 Kg	35603016293457	45	747 Kg
750 ml	5603016273458	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016273455	100	740 Kg
750 ml	5603016273458	12 x 750 ml	9,0 Kg	14,4 Kg	25603016273452	60	864 Kg
1 000 ml	5603016000542	12 x 1000 ml	12,0 Kg	19,0 Kg	25603016000546	45	855 Kg
5 lt	5603016000290	---	5 Kg	5,21 Kg	---	136	709
10 lt	5603016000429	---	10 Kg	10,21 Kg	---	72	735
20 lt	5603016000436	---	20 Kg	20,21 Kg	---	30	606