



D I V A I

Selection Branco 2024



CASTAS

Antão Vaz, Alvarinho e Arinto.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática. Clarificação do mosto com decantação a frio (10º a 12º C) durante 48 horas. Fermentação com leveduras selecionadas e com controle de temperatura.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo-limão e aspeto brilhante. Jovem e frutado, apresenta intensos aromas de fruta tropical, aliados a notas cítricas e toques florais. Na prova revela equilíbrio, intensidade e frescura, onde os seus aromas frutados são exaltados por um final de boca longo e envolvente.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-Calcários e Xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Junho de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13% vol. pH – 3,38. Acidez Total – 6,1 g/l.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar para pratos de peixe e frutos do mar, mas também com aptidão para pratos vegetarianos ou simplesmente para disfrutar com aperitivo.

TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
224 x 152 x 324mm
8,21 Kg (peso bruto)

Europaleta
Nº Cx 100
4 Fiadas de 25 Caixas
821 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 272
ITF14 - 15 600 668 505 279