



DIVAI

Selection Branco 2025



CASTAS

Antão Vaz, Alvarinho e Arinto

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática.

Clarificação do mosto com decantação a frio (10° a 12° C) durante 48 horas.

Fermentação em cubas de inox 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 metros 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 2026

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 12,5%. pH – 3,44. Acidez Total – 5,3 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

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

224 x 152 x 324mm

8Kg (peso bruto)

Europaleta

100 caixas

4 Fiadas de 25 Caixas

800Kg (peso bruto)

EAN Garrafa: 5 600 668 505 388

ITF14: 15 600 668 505 385