

# SENSATO

## VINHO REGIONAL BRANCO LEVE

A Quinta das Casas Altas, ao longo de três gerações selecionou as melhores castas para a implementação das suas vinhas.

**Sensato** é o vinho oriundo dessa seleção criteriosa.



Colheita | 2016



**Embalagem** | Garrafa de vidro de 0,75 L  
Caixa 6 garrafas  
Peso 1.25kg  
Dimensões 230X150X330  
Euro Pallet 100 caixas



**Clima** | Mediterrânico com influência Atlântica



**Solos** | Argilo-calcários



**Análise:**

Álcool -10% Vol.  
Acidez total – 5,5g/l  
Acidez volátil – 0,4g/l  
Açúcares residuais – <5g/l

**Enólogo Mário Andrade**



**Castas** | Arinto, Fernão Pires



**Vinificação** | As uvas provenientes da nossa vindima manual foram cuidadosamente transportadas em caixas de 15kgs para a nossa adega e imediatamente prensadas. O mosto foi clarificado por decantação e fermentado a uma temperatura de 16°C. O vinho acabado estagia em depósitos de inox cerca de 6 meses até ao engarrafamento.



**Notas de prova** | Cor citrina. Aroma frutado e elegante.com uma boca fresca e suave e um final de prova onde se destacam as notas tropicais.



**Estágio e consumo** | Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar. Deve ser servido a uma temperatura entre os 6° e os 8°C. Acompanha pratos de peixe, marisco, massas e saladas, ou ainda como aperitivo ou refrescante.



QUINTA DO  
ARROBE

Engarrafado por - Quinta do Arrobe, Lda.  
Quinta das Casas altas, Várzea de Baixo  
2000-460 Casével, Santarém