Intuição
2025

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL

WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO WHITE
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Apresenta citrina clara e aroma frutado tipo damasco e tropical fresco. Na boca é leve e fresco.

It presents clear citrine and fruity aroma like apricot and fresh tropical. In the mouth it is light and fresh.



Arinto **55%**
Antão Vaz **45%**

12,1%

Vinificação: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

Vinification: Total destemming and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats, with temperatures of 13°C.

Açúcares Totais /Total Sugar: 0.4g/L

Acidez Total/Total Acidity: 5.4g/L em ácido tartárico

PH: 3.60

Energia/Energy: 289kJ/70kcal *(E/100ml)*

Lista de ingredientes e declaração nutricional /Ingredient list and nutritional declaration:

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

Deve ser servido à temperatura de 11°C a 12°C a acompanhar pratos de peixe e marisco.

Should be served at 11°C to 12°C to accompany fish and seafood dishes.

GARRAFA 750ML = 1,47KG - EAN: 5608286035027; CAIXA 23CMx15CMx33CM = 6x750ML = 7,5KG; PALETE 80CMx120CMx150CM = 84 CAIXAS = 750KG