



- F A M Í L I A -

HORÁCIO SIMÕES

Family vineyard since 1910



Tradição Branco

2022

A produção destes vinhos com direito à menção de origem IGP Setúbal, está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, ao tipo de solo e tipo de tecnologia de vinificação etc.

Cor: Amarelo, esverdeado

Aroma: Intenso, mineral, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais característicos da casta.

Sabor: Fresco, intenso e com grande volume de boca

Final de Boca: Leve e fresco

Sugestões de Acompanhamento: Servido a uma temperatura 10°C / 14 ° C, acompanha bem queijos bem como praticamente todo o tipo de peixes e saladas.

Guarda: Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10°C-20°C), e longe da luz direta.

Classificação: IGP **Tipo:** Branco

Região: Regional Península de Setúbal **Área de Vinha:** 1 ha.

Tipo de Solo: Arenosa **Produção de Vinho:** 4.500 Garrafas

Teor de Álcool: 12,5% **pH:** 3,25

Método de Vinificação: Fermentado em inox com uma batonage vigorosa.

Longevidade Prevista: Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões




Rua João de Deus, 10
2950-731 Quinta do Anjo
Palmela, Setúbal, Portugal

pedro.simoes@casahoraciosimoes.pt

 casaagricola.horaciosimoes

www.horaciosimoes.com

 casa_horacio_simoes