



Produzido desde 1947, “BSE” quer dizer “Branco Seco Especial” é uma das marcas mais emblemáticas da José Maria da Fonseca.

### Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Branco

**ANO COLHEITA:** 2021

**CASTAS:** Arinto (64%) | Antão Vaz (36%)

**TIPO DE SOLO:** Argilo-Calcário e Arenosos

**ENÓLOGO:** Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação ocorreu em depósito de inox a 16°C

**ENVELHECIMENTO:** Sem envelhecimento

**ENGARRAFAMENTO:** Janeiro 2022

**PRODUÇÃO:** 284 000 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** Garrafa 750 ml

**CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR:** Garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

**LONGEVIDADE PREVISTA:** Beber enquanto jovem

**MODO DE SERVIR:** Servir a uma temperatura de 8°C, como aperitivo ou acompanhamento de peixe, saladas e mariscos

**ANÁLISES:** 12% Álcool | 5,3 g/l Acidez Total | 3,21 pH

### Notas de Prova

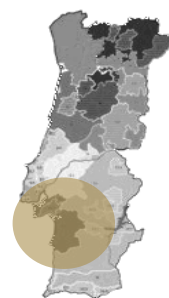
**COR:** Amarelo citrino

**AROMA:** Ananás e maçã verde

**PALADAR:** Muito frutado com uma acidez viva e refrescante

### Distinções

- Prémio Escolha do Mercado (Concurso Brancos de Portugal) – Colheita 2019



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal