

BSE

BRANCO SECO ESPECIAL

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: 2022

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: Fevereiro 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: 12,5% Álcool | 6,3 g/l Acidez Total | 3,2 pH

Notas de Prova

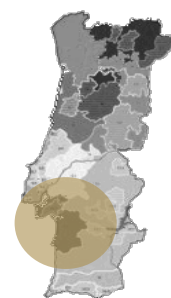
COR: Amarelo citrino

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