

# QUINTA DOS SANTOS



*Escolhido*

ESCOLHIDO | WHITE 2022

VINIFICAÇÃO FERMENTAÇÃO E  
MATURAÇÃO EM CUBAS DE  
CIMENTO DE 3200L  
DURANTE UM TOTAL DE 9  
MESES

NOTAS DE PROVA SALINIDADE, MINERAL,  
SECO

REGIÃO ALGARVE (LAGOA)

CASTAS ARINTO  
MALVASIA FINA  
SERCIAL  
VERDELHO

COMBINA COM CARNE BRANCA, PEIXE,  
MARISCO

TEMPERATURA 8 - 10°C

ÁLCOOL 12%



# QUINTA DOS SANTOS



## *Escolhido*

ESCOLHIDO | ESPUMANTE BLANC DE NOIR 2021

VINIFICAÇÃO	FERMENTAÇÃO E MATURAÇÃO EM ÂNFORAS DE BARRO DURANTE 9 MESES NO TOTAL
NOTAS DE PROVA	BRIOCHE, PÂTISSERIE, MINERAL
REGIÃO	ALGARVE (LAGOA)
CASTAS	NEGRA MOLE
COMBINA COM	OSTRAS E QUEIJO CURADOS
TEMPERATURA	8 - 10°C
ÁLCOOL	12%



# QUINTA DOS SANTOS



*Escolhido*

ESCOLHIDO | ROSÉ 2021

VINIFICAÇÃO	FERMENTAÇÃO E MATURAÇÃO EM CUBAS DE CIMENTO DE 3200L DURANTE UM TOTAL DE 9 MESES
NOTAS DE PROVA	TORANJA, SALINIDADE, MORANGO
REGIÃO	ALGARVE (LAGOA)
CASTAS	TOURIGA NACIONAL NEGRA MOLE
COMBINA COM	CARNE BRANCA, PEIXE, MARISCO
TEMPERATURA	8 - 10°C
ÁLCOOL	12%



# QUINTA DOS SANTOS



*Escolhido*

ESCOLHIDO | TINTO 2022

VINIFICAÇÃO	FERMENTAÇÃO E MATURAÇÃO EM CUBAS DE CIMENTO DE 3200L DURANTE UM TOTAL DE 12 MESES
NOTAS DE PROVA	TANINOS SUAVES, FRUTOS VERMELHOS, ESPECIARIAS
REGIÃO	ALGARVE (LAGOA)
CASTAS	NEGRA MOLE, TOURIGA NACIONAL SOUSÃO BASTARDO
COMBINA COM	QUEIJO E CARNE VERMELHA
TEMPERATURA	14 - 16°C
ÁLCOOL	13,5%

