



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:** 2019

**CASTAS:** Arinto (62%) | Antão Vaz (38%)

**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:** Março 2020

**PRODUÇÃO:** 288 000 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 11/12°C, como aperitivo ou acompanhamento de peixe, saladas e mariscos

**ANÁLISES:** 13% Álcool | 5,6 g/l Acidez Total | 3,15 pH

### Notas de Prova

**COR:** Citrino

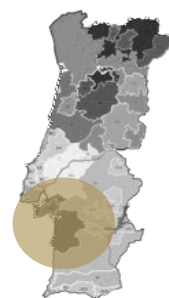
**AROMA:** Fresco, elegante com notas a maçã verde e de papaia, muito associadas à casta arinto.

**PALADAR:** Frutado, frescura e acidez persistente

**FINAL DE PROVA:** Médio

### Distinções

- Prémio “Boa Compra” (Revista de Vinhos) – Colheita 2014
- Prémio “Boa Compra” (Revista de Vinhos) – Colheita 2013
- Prémio “Boa Compra” (Revista de Vinhos) – Colheita 2012
- Medalha de Prata (XII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal) – Colheita 2011



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal