

CONTO SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

As uvas foram totalmente desengaçadas e imediatamente prensadas em prensa pneumática. O mosto de lágrima foi arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorreu em depósito inox com controlo de temperatura de cerca 16°C, durante 3 semanas.

ESTÁGIO

Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

NOTAS DE PROVA

Cor clara e brilhante. Aroma muito fresco de espargos e lima com notas tropicais e exóticas. Final da prova com frescura vibrante bem marcada num final fresco e completo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,7g/L | **pH:** 3,3 | **Açúcares Totais:** 2,0g/L

