

SAUVIGNON BLANC

VINHO BRANCO
QUINTA DA LAGOA VELHA

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave da uva com o engaço, somente para extração da lágrima, sem trituração da película.

A fermentação alcoólica realizou-se em depósito de inox com controlo de temperatura a 14°C, o que permitiu uma melhor extração de aromas característicos da casta.

NOTAS DE PROVA

Límpido e de cor cítrica.

No aroma, muita tropicalidade com ligeiras notas cítricas e um toque de espargos.

Na boca é fresco, com muita fruta e elegância.

A personalidade da casta Sauvignon Blanc está representada num nível elevado de complexidade..

HARMONIZAÇÃO

Ideal para sushi, entradas variadas, mariscos e pratos leves.

Servir à temperatura de 8°C a 10°C.

PRÉMIOS

N/A



DESCRIÇÃO

TIPO
Vinho Branco

CERTIFICAÇÃO
DOC Bairrada

COLHEITA
2023

ESTÁGIO
N/A

CASTAS
Sauvignon Blanc

Nº GARRAFAS
2700

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
12,5% vol.

**AÇÚCARES
RESIDUAIS**
1,8 g/L

ACIDEZ TOTAL
6,39 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE
75cl

CAIXA
3 unidades

DIMENSÃO | PESO da CAIXA
32 x 25 x 10 | 4,39

EAN CAIXA
5600 2242 87512

EAN GARRAFA
5600 2242 87505