



# 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



## DESCRÍÇÃO

TIPO	CERTIFICAÇÃO
Vinho Branco	DOC Bairrada
COLHEITA	ESTÁGIO
2023	N/A
CASTAS	Nº GARRAFAS
Sauvignon Blanc	2700

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO	AÇÚCARES RESIDUAIS
12,5% vol.	1,8 g/L
ACIDEZ TOTAL	6,39 g/L

## EMBALAGEM

CAPACIDADE	CAIXA
75cl	3 unidades
DIMENSÃO   PESO da CAIXA	
32 x 25 x 10   4,39	
EAN CAIXA	EAN GARRAFA
5600 2242 87512	5600 2242 87505