

# CAMALEÃO SAUVIGNON BLANC

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Sauvignon Blanc

**O VINHO**

Este Camaleão Sauvignon Blanc foi elaborado a partir de uvas provenientes de uma vinha no Norte de Portugal sob a influência marcada de ventos marítimos do Atlântico. A baixa intervenção na vinificação reflete a autenticidade da casta em solos de origem granítica.

**VINIFICAÇÃO**

Uva selecionada, desengace total e prensagem pneumática suave. Decantação estática a frio. Fermentação lenta com temperatura controlada 15-18 °C em cubas de aço inoxidável.

**ESTÁGIO**

Estágio sobre as borras finas com bâtonnage.

**NOTAS DE PROVA**

Amarelo citrino, aromas a raspa de lima e maracujá. Na boca com notas subtis de pimento verde, frutas brancas com fim de boca fresco e mineral.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Pratos de peixe, marisco, pizzas, saladas e massas leves.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



VINHO VERDE