

CASA DA ATELA SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

CASTAS

Sauvignon Blanc

O VINHO

Sauvignon Blanc produzido com uvas de duas vinhas -uma plantada em 1999 e a outra em 2018 -instaladas em solos arenosos, pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cuba de inox.

ESTÁGIO

Estágio de quatro meses em inox, com bâtonnage semanal.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina e aromas bem definidos, com notas frescas de espargos e frutos cítricos, como lima e tangerina, apontamentos vegetais, nuances balsâmicas e de mineralidade. A boca é crepitante e a acidez viva. Inconfundivelmente Sauvignon Blanc.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de marisco, peixes magros e gordos, carnes brancas ou composições com massa folhada. Ótimo para desfrutar a solo ou como aperitivo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,3 g/L | **pH:** 3,27 | **Açúcares Totais:** 1,2 g/L

