

# 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

