CONTO SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS
Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO
As uvas foram totalmente desengaçadas e imediatamente prensadas em prensa pneumática. O mosto de lágrima foi arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorreu em depósito inox com controlo de temperatura de cerca 16ºC, durante 3 semanas.

ESTÁGIO
Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

NOTAS DE PROVA
Cor clara e brilhante. Aroma muito fresco de espargos e lima com notas tropicais e exóticas. Final da prova com frescura vibrante bem marcada num final fresco e completo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,7g/L | **pH:** 3,3 | **Açucares Totais:** 2,0g/L

MAGNUM
VINHOS · WINES

LISBOA | BUCELAS
COLARES