

QUINTA DO PINTO SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Sauvignon Blanc

O VINHO

A Casta Sauvignon Blanc expressa neste terroir todo o potencial aromático e exuberância que lhe é característica. As qualidades próprias, este vinho acresce ainda uma cremosidade única reconhecida nos vinhos brancos da Quinta do Pinto. Da arte de saber esperar pela maturação adequada desta casta, emerge este vinho que alia em perfeição, um aroma exuberante e rico a um palato distinto e irreverente.

VINIFICAÇÃO

Cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Maceração pré-fermentativa a frio durante 24H, com posterior prensagem, seguida de decantação a frio durante 3 dias. Fermentação em cubas de cimento com onde estagiou até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

cor: Citrina brilhante

aroma: muito intenso e elegante, conjuga de forma harmoniosa, delicados apontamentos de maracujá com notas exuberantes de espargos verdes e relva cortada.

boca: Intenso e pleno de vivacidade, onde se destacam as notas de espargos verdes aliadas a um final de boca ligeiramente tropical. Variável com a temperatura de prova, devido ao estilo de vinificação.

SERVI- R / DESFRUTAR

a copo! peixe grelhado, marisco variado, saladas, comida italiana e sushi.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % | **Acidez Total:** 7,4 g/l | **pH:** 3,31 | **Açúcares Totais:** < 1,5 g/L

