



Sauvignon Blanc 2024

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Sauvignon Blanc

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 – 16°C pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino Esverdeado. No nariz apresenta aromas a frutos tropicais onde predomina o maracujá e relva cortada. Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado.
Acompanha bem com massas, camarões ou lagosta.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes