



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS

XX



Sauvignon Blanc

2017 Vinhas Protegidas

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais. Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo

Castas: 100% Sauvignon Blanc

Produção Média: 40 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo

Colheita: 2017

Processo de Vinificação: Feito apenas com uvas da casta Sauvignon Blanc, fermentou em depósito inox a uma temperatura controlada de 14°C e estagiou sobre borras durante 6 meses.

Controlo Analítico

Álcool: 12,5% | **Açúcares red.** 4,7 gr/l | **Acidez Total:** 6,56 gr/l | **pH:** 3,27
Extracto seco: 25,2 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto cristalino, cor citrina com laivos esverdeados

Aspeto Olfativo: Aroma frutado típico da casta (maracujá, ananás e lúchias), equilibrado por ligeiras notas de buxo

Aspeto Gustativo: Envolvente, com uma frescura mineral e final prolongado.

Temperatura aconselhada para degustação: 6 - 8°C

Acompanhamento: Ideal para aperitivo ou acompanhamento de saladas, sushi ou diversos pratos de peixe.

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 13.300 garrafas