



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS



SAUVIGNON BLANC 2020

XX

VINHA

Instaladas na Reserva Natural do Estuário do Tejo, as vinhas da Companhia das Lezírias crescem 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 representa o nosso compromisso para a sustentabilidade do nosso terroir, Tyto alba é a homenagem à Coruja das torres, a maior representante da qualidade Ambiental do nosso território.

Este lote é o resultado da harmonização de várias castas e locais da nossas vinhas.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

Castas: Sauvignon Blanc.

Média: 40 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo

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.

ANÁLISE

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,37 gr/l | **pH:** 3,19 **Extracto seco:** 23,2 gr/l

PROVA 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.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 - 8°C

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

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 5.700 (75cL).