



*Tyto alba*  
PORTUGAL  
VINHAS PROTEGIDAS



## Sauvignon Blanc

2015 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:** 2015

**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.** 4,2 gr/l | **Acidez Total:** 6,17 gr/l | **pH:** 3,27  
**Extracto seco:** 24 gr/l

### Caracterização organoléptica

**Aspeto Visual:** Aspeto cristalino, cor citrina com laivos esverdeados

**Aspeto Olfativo:** Aroma frutado típico da casta (maracujá, ananás e líchias), equilibrado por algumas notas de espargos e buxo

**Aspeto Gustativo:** Envolvente, com uma frescura vibrante 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:** 6.198 garrafas