



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS



Sauvignon Blanc

2018 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: 2018
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.** 2,1 gr/l | **Acidez Total:** 6,67 gr/l | **pH:** 3,47
Extracto seco: 23,2 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 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