



PÁGINA

Sauvignon Blanc 2015

Vinho: É um branco varietal elaborado exclusivamente a partir de uvas Sauvignon Blanc, com denominação “Vinho Regional de Lisboa” – (IGP - *Indicação Geográfica Protegida*)

Vinha: Uvas da casta Sauvignon Blanc colhidas na vinha “Almargem” com área de 1,3 hectares, localizada na Quinta do Porto Nogueira, em Alguber, concelho de Cadaval, distrito de Lisboa. Colocamos especial ênfase nas questões ambientais e de saúde pelo que a vinha é cultivada com recurso a práticas sustentáveis e a produção é certificada pelas “Normas de Produção Integrada”. Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica pelo que privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Superfície da Vinha: 1,3 hectares, com 5.214 cepas

Orientação Solar da Vinha: Noroeste Sueste (NW-SE)

Tipo de Solos: argilo-calcários

Castas: 100% Sauvignon Blanc

Anos de plantação: 100% em 2012

Vindima: Vindima para caixas de 20 kgs, realizada manualmente pelos nossos trabalhadores, no ponto óptimo de maturação das uvas.

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação a uma temperatura de 15°C em cubas de inox de pequena capacidade.

Estágio e Acabamento: Fermentação parcial em barricas de carvalho francês com topos em acácia, seguida de *batonnage* durante 160 dias. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de prova: Tem cor citrina e aromas de frutos tropicais, algumas notas vegetais de espargos verdes, mesclados com nuances suaves de madeira bem integrada. Grande frescura, acidez bem vincada e com um final de boca a terminar longo e persistente.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13,5º; acidez total 5,6 gr.; PH 3,30 e açúcares totais < 1,5 (LQ)

