

PÁGINA

Sauvignon Blanc 2017

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

Vinha: Uvas da casta Sauvignon Blanc colhidas na “Vinha dos Namorados” com a área de 1,3 hectares, localizada na Quinta do Porto Nogueira, um *terroir* na região de Lisboa. A vinha é cultivada com respeito por 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

Casta: 100% Sauvignon Blanc

Anos de plantação: 100% em 2012

Vindima: Vindima para caixas de 18 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 usadas de carvalho francês seguida de *batonnage* durante 150 dias. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de prova: Tem cor citrina com laivos esverdeados, aromas de frutos exóticos, algumas notas vegetais de espargos e ligeira tosta. Grande frescura, acidez crispante, certa untuosidade, terminando com final fresco e intenso.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13,5º ; acidez total 6,0 gr.; PH 3,2 e açúcares totais <1,5(LQ)

