



Sauvignon Blanc

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Branco

Classificação | Regional Alentejo

Castas | 100 % Sauvignon Blanc

Ano de Colheita | 2022

Vinificação | Pelo método da “bica aberta”, clarificação estática. Fermentação alcoólica durante 3 semanas a 13º/15ºC. *Batonnage* em depósito de inox durante 3 meses.

Notas de prova | Apresenta-se límpido com uma cor citrina e um aroma exuberante onde se destacam notas herbáceas típicas, pela qual a casta é reconhecida. Na boca é suave com uma surpreendente acidez e frescura.

Sugestões de Consumo | Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e sushi. Consumir já ou guardar até 3 anos.

Temperatura de serviço entre 8ºC e 10ºC.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 12%

Acidez Total | 6,7g/L

PH | 3,40

Açúcares residuais | 1,0g/L

Enologia | Patrícia Peixoto



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt