

PÁGINA

SAUVIGNON BLANC | IG LISBOA | 2019

REGIÃO: Algueber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Sauvignon Blanc

Solos: Argilosos

Vinhas: Em 2019 as vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, foram cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Actualmente as vinhas são conduzidas em Modo de Produção Biológico.

Uvas: As uvas Sauvignon Blanc foram colhidas na "Vinha d'Almargem" plantada em 2012 com 1.2 ha, e exposição solar Noroeste Sueste (NW-SE).

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. Fermentação parcial em barricas usadas de carvalho francês seguida de *batonnage* durante 150 dias.

Notas de prova: Vinho de cor citrina, aspecto brilhante, aromas elegantes com notas vegetais frescas, algumas notas de fruta exótica e ligeira tosta. Boca intensa e fresca com acidez calibrada e harmonizada com untuosidade e bom volume. Termina elegante e com enorme frescura final.

Acidez total: 6,4 gr/L **PH:** 3,45 **Açúcares totais:** <1,5 gr/L **Grau alcoólico** 12,5%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C