

HERDADE BARRANCO DO VALE SAUVIGNON BLANC RESERVA 2024



de Borrão
ALGARVE | PORTUGAL

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Vinho sedutor, fresco e vibrante. Tropical com notas de maracujá, manga e algum vegetal típico da casta. Bastante mineral e salino. Acidez vibrante e persistente com final longo.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas.

Fermentação lenta e a baixa temperatura para maior extração de aromas. Posterior estágio de 10 meses sobre as borras finas com agitação regular para maior untuosidade e complexidade.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 8-10°C

RECOMENDAÇÕES:

Vinho muito versátil descontraído e divertido acompanha bem com sol, piscina e amigos!

Tipo:	Vinho Branco
Castas:	Sauvignon Blanc
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2024
Teor de Álcool:	11,5 %
Acidez Total:	4,76 g/L
Acidez Volátil:	0,42 g/L
Açúcar Residual:	0,6 g/L
pH:	3,21

Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072407