

1808

Sauvignon Blanc

WHITE 2023 · BEIRA INTERIOR DOC · ORGANIC · VEGAN

100% Sauvignon

Notas de Prova

COR

Amarelo esverdeado

AROMA

Aromas frescos e herbais, com notas de espargos.

NA BOCA

Intenso e elegante, com notas de limonada, florais e vegetais; final longo.

HARMONIZAÇÃO

Molhos cremosos, lagosta com manteiga, peru assado, salmão.

SERVIÇO

12º · Guarda: 5 anos (2024–2029)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2022

A VINHA

A 119 km da costa atlântica e 550 m de altitude; vinha com 8 anos.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Planície em altitude, com flutuações de temperatura — muito quente no verão, vento e neve no inverno; solo de granito com algum quartzo.

COLHEITA

100% colheita manual na última semana de agosto.

VINIFICAÇÃO

Prensa com desengace sem esmagamento; 24 horas de decantação a frio; fermentação em cuba de inox a temperatura controlada.

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
13%	6,01 g/L	0,60 g/L	0,4 g/L	3,30	22/91 mg/L
GARRAFA	Bourgogne Vin Grand Cru	ALTURA	294 mm	FIADAS/PALETE	15
VEDANTE	Microaglomerado	Ø MÁXIMO	92,7 mm	GARRAFAS/PALETE	540
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	90 cxs
EAN GARRAFA	5600816901888	PESO CAIXA	8,61 kg	PESO PALETE	800 kg
EAN CAIXA	15600816901885	DIM. CAIXA	500x298x96 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	685 g	CAIXAS/FIADA	6		