



ORTIGÃO SAUVIGNON BLANC

Produtor / Producer Quinta do Ortigão

Classificação / Appellation Bairrada DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2021

Enólogo / Winemaker Arminda Ferreira

Castas / Grape Varieties: Sauvignon Blanc 100%

Vinhas / Vineyards: Localizadas no coração da Bairrada, em Anadia, entre as serras do Caramulo e Buçaco, numa elevação de cerca de 50 metros acima da linha do mar. As vinhas mais velhas foram plantadas em 1972 seguida de novas plantações em 1999. //

The vineyards are located at the heart of Bairrada, in Anadia, between the Caramulo and Buçaco mountains at an elevation of about 50 meters above the sea level. The older vineyards were planted in 1972, followed by new plantations in 1999.

Vinificação / Vinification Process: Desengace total, maceração pelicular a frio, defecação estática natural, fermentação alcoólica a 16°, sendo o final em barricas usadas de carvalho francês Allier durante 6 meses. // Total destemming, cold skin maceration, natural static fermentation at 16°, the final in used Allier French oak barrels for 6 months.

Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Citrina definida // Defined citrine color

Aroma: Típico da casta, frutos tropicais e frutos exóticos. // Typical of the variety, tropical and exotic fruit.

Boca / Mouth: Reflete a tipicidade da casta num exuberante contido. É um vinho que preenche pela sua frescura e equilíbrio muito bem conseguido. // It reflects the typicality of the grape variety in a restrained exuberance. It is a wine that fills by its freshness and balance very well achieved.

Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 13% pH: 3,36

Acidez Total / Total Acidity: 5,64 **Açúcar Total / Total Sugar:** <2

Acompanha / Food

Sushi, bacalhau, salmão fumado. // Sushi, codfish, smoked salmon

Informação logística / Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5606955061568 | 6 x 75 Cl: 65606955061560

Contém sulfitos / Contains sulfites