



## SAUVIGNON BLANC 2023

**País** | Portugal  
**Região** | Alentejo  
**Clima** | Mediterrâneo  
**Solos** | Franco-argiloso

**Tipo** | Branco  
**Classificação** | Regional Alentejano  
**Castas** | 100% Sauvignon Blanc  
**Ano de Colheita** | 2023

**Vinificação** | 7ton vindimadas durante a noite, para que as uvas pudessem ser processadas ainda de madrugada. Depois de 48h de decantação a frio, o mosto clarificado fermentou durante 3 semanas a 13 °C em cubas de inox.

**Notas de prova** | Apresenta-se límpido com uma cor citrina e brilhante. um aroma exuberante onde se destacam notas herbáceas típicas, pelas quais a casta é reconhecida, mas também maçã verde e um toque de frutos exóticos. 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 8°C e 10°C.  
Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

**Teor Alcoólico** | 12,5%  
**Acidez Total** | 5,3 g/L  
**PH** | 3,45  
**Açúcares residuais** | 0,4 g/L  
**Valor Calórico** | 74 kcal/100cm<sup>3</sup>

**Enologia** | Marta Maia



**Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial**  
Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória  
Telefone: (+351) 284 970 170  
[www.santavitoria.pt](http://www.santavitoria.pt)