



## 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)