

Casa Relvas

SAUVIGNON BLANC 2023

ANO VITÍCOLA

2023 foi um ano de uma qualidade de excepção na Casa Relvas. A primavera foi muito seca e sem pressão de doenças. As vinhas estiveram confortáveis relativamente às necessidades hídricas durante o início do período vegetativo, pois as temperaturas foram bastante baixas. Durante o verão e na época de maturação, as temperaturas foram normais sem ondas de calor. A cicadela foi um verdadeiro desafio na região, a maturação foi lenta, prometendo uma colheita única e de grande complexidade.

COLHEITA

2023

CASTAS

Sauvignon Blanc

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

7

SOLO

Granítico



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox durante 10 a 15 dias

ESTÁGIO

3 meses "sur lies"

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino
AROMA: Aroma complexo de frutos tropicais, erva e espargos verdes
PALADAR: Ataque fresco, fina acidez. Mineral e harmonioso. Final longo

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12 %
Acidez total | 6,1 g/l
pH | 3,29
Acidez volátil | 0,22 g/l

ACOMPANHA

Marisco, peixes grelhados e saladas

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia