

Late Harvest Sauvignon Blanc

DOP Palmela · 2024



La Quinta dos Arcos et ses vignes sont situées à proximité du Parc Naturel de la Serra da Arrábida, à environ 5 km en ligne droite de l'Océan Atlantique — la Serra da Arrábida s'interpose entre la vigne et l'océan, atténuant l'influence maritime tout en permettant des conditions de maturation optimales.

Ce vin est produit uniquement à partir du cépage Sauvignon Blanc, à un stade de maturation très avancée. Les vendanges ont lieu en novembre.

La technique de vinification s'inspire de celle de la région française de Sauternes. La fermentation a lieu en amphores en terre cuite de type romain — probablement la première expérience de ce type au Portugal.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or vif et brillant. Nez frais sur des fruits jaunes confits comme l'abricot. En bouche, acidité équilibrée, notes de figues mûres et de miel, finale longue.

ACCORDS METS & VIN

S'accorde avec foie gras, plats aigre-doux, fromages ou desserts.



FICHE TECHNIQUE

MARQUE
Adega das Anforas
MILLÉSIME
2024
COULEUR
Blanc
CÉPAGE
Sauvignon Blanc
APPELLATION
DOP Palmela
STYLE
Vin tranquille

RÉGION
Péninsule de Setúbal
ALCOOL
14,5 % vol
PH
3,65
ACIDITÉ TOTALE
6,4 g/L
SUCRE RÉSIDUEL
130 g/L
ÉLEVAGE
Amphores en terre cuite

VOLUME
75 cl
MISE EN BOUTEILLE
2025
EAN
5600185803127
CARTON
6 bouteilles
CÉNOLOGIE
Eng^o António Saramago