

Late Harvest Sauvignon Blanc

DOP Palmela · 2024



A Quinta dos Arcos e as suas vinhas estão localizadas junto ao Parque Natural da Serra da Arrábida, a cerca de 5 km em linha reta do Oceano Atlântico — com a Serra da Arrábida entre a vinha e o Oceano, diminuindo um pouco a forte influência marítima mas permitindo ótimas condições de maturação.

Este vinho foi produzido apenas com a casta Sauvignon Blanc, numa fase de maturação bem avançada. A vindima ocorreu no mês de Novembro.

A técnica usada na vinificação é semelhante à da região francesa de Sauternes. A fermentação ocorreu em ânforas de barro tipo ânforas romanas — possivelmente a primeira experiência deste tipo feita em Portugal.

NOTAS DE PROVA

Cor de ouro vivo, brilho intenso. Aromas frescos de frutas amarelas como alperce confitado. Na boca, acidez equilibrada, notas de figos maduros e mel, final longo.

HARMONIZAÇÕES

Harmoniza com foie gras, pratos agridoces, queijos ou sobremesas.



FICHA TÉCNICA

MARCA
Adega das Ânforas
ANO
2024
COR
Branco
CASTA
Sauvignon Blanc
DENOMINAÇÃO
DOP Palmela
ESTILO
Vinho tranquilo

REGIÃO
Península de Setúbal
ÁLCOOL
14,5 % vol
PH
3,65
ACIDEZ TOTAL
6,4 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL
130 g/L
ESTÁGIO
Ânforas de barro

VOLUME
75 cl
ENGARRAFAMENTO
2025
EAN
5600185803127
CAIXA
6 garrafas
ENOLOGIA
Engº António Saramago