

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, parfaitement adapté au terroir de la Quinta. Les vendanges se déroulent entre août et septembre. Le moût présente une couleur citrine et un bon corps grâce au contrôle précis de la maturation.

La fermentation a lieu en cuves inox à température contrôlée de 15°C pendant 10 à 12 jours. Le vin est ensuite élevé pendant environ 6 mois en cuves inox avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe citrine transparente. Nez frais et herbacé sur des notes d'agrumes. En bouche, notes de poire et de pêche.

ACCORDS METS & VIN

À servir avec différents plats de poisson ou en apéritif.



FICHE TECHNIQUE

MARQUE
Quinta dos Arcos
MILLÉSIME
2024
COULEUR
Blanc
CÉPAGE
Sauvignon Blanc
APPELLATION
DOP Palmela
STYLE
Vin tranquille

RÉGION
Péninsule de Setúbal
ALCOOL
13,5 % vol
PH
3,35
ACIDITÉ TOTALE
7,2 g/L
SUCRE RÉSIDUEL
4,7 g/L
ÉLEVAGE
Cuve inox

VOLUME
75 cl
MISE EN BOUTEILLE
2025
EAN
5600235730083
CARTON
6 bouteilles
CENOLOGIE
Eng° António Saramago