

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, casta que se adapta muito bem ao terroir da Quinta. A vindima foi realizada entre os meses de Agosto e Setembro. O mosto apresentou uma cor citrina e um bom corpo, derivado do bom controlo da maturação.

A fermentação ocorreu em cubas de inox com temperatura controlada de 15°C durante 10 a 12 dias. Após a fermentação, o vinho estagiou cerca de 6 meses em cubas de inox antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina transparente. Aroma fresco e herbáceo com notas de citrinos. Na boca, notas de pera e de pêsego.

HARMONIZAÇÕES

Aconselhamos servir com vários tipos de pratos de peixe ou como aperitivo.



FICHA TÉCNICA

MARCA
Quinta dos Arcos
ANO
2024
COR
Branco
CASTA
Sauvignon Blanc
DENOMINAÇÃO
DOP Palmela
ESTILO
Vinho tranquilo

REGIÃO
Península de Setúbal
ÁLCOOL
13,5 % vol
PH
3,35
ACIDEZ TOTAL
7,2 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL
4,7 g/L
ESTÁGIO
Cuba de inox

VOLUME
75 cl
ENGARRAFAMENTO
2025
EAN
5600235730083
CAIXA
6 garrafas
ENOLOGIA
Engº António Saramago