

Late Harvest Sauvignon Blanc

IGP Péninsule de Setúbal · 2020



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 est celle utilisée dans la région française de Sauternes. La fermentation a lieu en cuves inox, suivie d'un élevage en barriques de chêne français pendant environ 3 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or vieux issue de l'élevage en barriques. Nez de fruits jaunes mûrs comme l'abricot. En bouche, puissance et équilibre, saveurs de marmelade aux notes de caramel et d'épices.

ACCORDS METS & VIN

S'accorde avec desserts, sucreries et fromages, ou des plats de foie gras aux figes confites.



FICHE TECHNIQUE

MARQUE
Quinta dos Arcos
MILLÉSIME
2020
COULEUR
Blanc
CÉPAGE
Sauvignon Blanc
APPELLATION
IGP Péninsule de Setúbal
STYLE
Vin tranquille

RÉGION
Péninsule de Setúbal
ALCOOL
17,5 % vol
PH
3,76
ACIDITÉ TOTALE
6,65 g/L
SUCRE RÉSIDUEL
143 g/L
ÉLEVAGE
3 ans en chêne français

VOLUME
75 cl
MISE EN BOUTEILLE
2025
EAN
5600235730069
CARTON
6 bouteilles
CENOLOGIE
Eng^o António Saramago