

# Late Harvest Sauvignon Blanc

IGP Península de Setúbal · 2020



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 utilizada na sua vinificação é a mesma usada na região francesa de Sauternes. A fermentação ocorreu em cubas de inox, com um estágio em barricas de carvalho francês durante cerca de 3 anos.

## NOTAS DE PROVA

Cor de ouro velho resultante do estágio em barricas. Aroma a frutos amarelos maduros como alperce. Na boca, potência e equilíbrio, sabores de marmelada com notas de caramelo e especiarias.

## HARMONIZAÇÕES

Harmoniza com sobremesas, doces e queijos, ou pratos de foie gras com figos passados.



## FICHA TÉCNICA

MARCA  
Quinta dos Arcos  
ANO  
2020  
COR  
Branco  
CASTA  
Sauvignon Blanc  
DENOMINAÇÃO  
IGP Península de Setúbal  
ESTILO  
Vinho tranquilo

REGIÃO  
Península de Setúbal  
ÁLCOOL  
17,5 % vol  
PH  
3,76  
ACIDEZ TOTAL  
6,65 g/L  
AÇÚCAR RESIDUAL  
143 g/L  
ESTÁGIO  
3 anos em carvalho francês

VOLUME  
75 cl  
ENGARRAFAMENTO  
2025  
EAN  
5600235730069  
CAIXA  
6 garrafas  
ENOLOGIA  
Engº António Saramago