

Sauvignon Blanc Superior

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.

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 barriques de chêne français avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe citrine transparente. Nez complexe avec des notes boisées et d'agrumes. En bouche, légères notes de poire et de coing avec une pointe de douceur.

ACCORDS METS & VIN

À servir avec différents plats de poisson ou avec des fromages.



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
3,42
ACIDITÉ TOTALE
7,4 g/L
SUCRE RÉSIDUEL
5,2 g/L
ÉLEVAGE
Chêne français

VOLUME
75 cl
MISE EN BOUTEILLE
2025
EAN
5600235730076
CARTON
6 bouteilles
CENOLOGIE
Engº António Saramago