

# Sauvignon Blanc Superior

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.

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 barricas de carvalho francês antes do engarrafamento.

## NOTAS DE PROVA

Cor citrina transparente. Aroma complexo com notas de madeira e de citrinos. Na boca, notas leves de pera e de marmelo com alguma doçura.

## HARMONIZAÇÕES

Aconselhamos servir com vários tipos de pratos de peixe ou com queijos.



## 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  
3,42  
ACIDEZ TOTAL  
7,4 g/L  
AÇÚCAR RESIDUAL  
5,2 g/L  
ESTÁGIO  
Carvalho francês

VOLUME  
75 cl  
ENGARRAFAMENTO  
2025  
EAN  
5600235730076  
CAIXA  
6 garrafas  
ENOLOGIA  
Engº António Saramago