

Sauvignon Blanc Reserva

IGP Péninsule de Setúbal · 2019



Vin produit par la marque Sangue Real à partir du seul cépage Sauvignon Blanc, avec un rendement de 5 tonnes par hectare. Les 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.

Le raisin, vendangé manuellement, a été entièrement éraflé et foulé, suivi d'un pressurage. Après pressurage, débourbage statique à froid (10°C) pendant 36 heures. La fermentation a duré deux semaines à température contrôlée de 12-14°C.

Vers la fin de la fermentation alcoolique, le vin a été transféré en barriques de chêne français et américain, où s'est terminée la fermentation et où il a séjourné 6 mois sur lies fines. Médaille d'argent (17/20) dans la revue Paixão pelo Vinho — Édition 82.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe citrine. Nez d'épices et de quelques fruits secs, d'une grande complexité. En bouche, excellente acidité et finale longue et sèche, avec une légère amertume qui rehausse l'aptitude gastronomique.

ACCORDS METS & VIN

S'accorde parfaitement avec les poissons au four et certaines viandes blanches.



FICHE TECHNIQUE

MARQUE	RÉGION	VOLUME
Sangue Real	Péninsule de Setúbal	75 cl
MILLÉSIME	ALCOOL	MISE EN BOUTEILLE
2019	15 % vol	Avril 2021
COULEUR	PH	PRODUCTION
Blanc	3,15	3 300 bouteilles
CÉPAGE	ACIDITÉ TOTALE	DISTINCTION
Sauvignon Blanc 100%	6,65 g/L	Paixão pelo Vinho · 17/20
APPELLATION	SUCRE RÉSIDUEL	CENOLOGIE
IGP Péninsule de Setúbal	0,9 g/L	Équipe Sangue Real
STYLE	ÉLEVAGE	
Vin tranquille	18 mois (inox + chêne)	