

Sauvignon Blanc Reserva

IGP Península de Setúbal · 2019



Vinho produzido pela marca Sangue Real apenas com a casta Sauvignon Blanc, com produtividade de 5 toneladas por hectare. As 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.

A uva, vindimada manualmente, foi totalmente desengaçada e esmagada, seguida de prensagem. Após a prensagem fez-se decantação estática a frio (10°C) durante 36 horas. A fermentação ocorreu durante duas semanas a temperatura controlada de 12-14°C.

Perto do final da fermentação alcoólica, o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês e americano, onde terminou a fermentação e estagiou durante 6 meses, sobre borras finas. Medalha de prata (17/20) na revista Paixão pelo Vinho — Edição 82.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina. Aroma a especiarias e alguns frutos secos, com grande complexidade. Na boca, excelente acidez e final longo e seco, com ligeiro amargo que ajuda a aumentar a aptidão gastronómica.

HARMONIZAÇÕES

Acompanha na perfeição peixes no forno e algumas carnes brancas.



FICHA TÉCNICA

MARCA	REGIÃO	VOLUME
Sangue Real	Península de Setúbal	75 cl
ANO	ÁLCOOL	ENGARRAFAMENTO
2019	15 % vol	Abril 2021
COR	PH	PRODUÇÃO
Branco	3,15	3 300 garrafas
CASTA	ACIDEZ TOTAL	DISTINÇÃO
Sauvignon Blanc 100%	6,65 g/L	Paixão pelo Vinho · 17/20
DENOMINAÇÃO	AÇÚCAR RESIDUAL	ENOLOGIA
IGP Península de Setúbal	0,9 g/L	Equipa Sangue Real
ESTILO	ESTÁGIO	
Vinho tranquilo	18 meses (inox + carvalho)	