

Sauvignon Blanc

IGP Península de Setúbal · 2019



Este é o primeiro vinho branco da produção da marca Sangue Real. 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.

Este vinho foi produzido apenas com a casta Sauvignon Blanc, de vinhas com 4 anos de idade. As uvas foram seleccionadas e vindimadas à mão, com produtividade de 5 toneladas por hectare.

O vinho recebeu medalha de prata (16/20) na revista Paixão pelo Vinho — Edição 82, página 124.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina. Aroma com notas de pêra, algum pimento e mineralidade. Na boca, excelente acidez e final de boca longo.

HARMONIZAÇÕES

Acompanha na perfeição peixes grelhados.



FICHA TÉCNICA

MARCA
Sangue Real

ANO
2019

COR
Branco

CASTA
Sauvignon Blanc 100%

DENOMINAÇÃO
IGP Península de Setúbal

ESTILO
Vinho tranquilo

REGIÃO
Península de Setúbal

ÁLCOOL
14 % vol

PH
3,00

ACIDEZ TOTAL
5,40 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
1,3 g/L

ESTÁGIO
9 meses em inox

VOLUME
75 cl

ENGARRAFAMENTO
Junho 2020

PRODUÇÃO
21 000 garrafas

DISTINÇÃO
Paixão pelo Vinho · 16/20

ENOLOGIA
Equipa Sangue Real