



Quinta dos Abibes

Sauvignon Blanc 2016

- Classificação:** D.O.C.
Região: Bairrada
Castas: 100% Sauvignon Blanc
Tipo de vinho: Branco
Ano de colheita: 2016
Menção facultativa: -
Quantidade produzida: 5.400 garrafas
Enólogo/Winemaker: Osvaldo Amado
- Aspecto:** Cristalino
- Cor:** Citrina definida com abundantes tons esverdeados
- Aroma:** Frutado distinto típico da casta. Predominante em frutos tropicais, frutos exóticos e alperce seco.
- Sabor:** Frutado, frescura crocante, agradável volume de boca, harmonioso e longa persistência.
- Processos de vinificação:** Desengace total, maceração pelicular a frio durante 8 horas, defecação estática natural e fermentação alcoólica a 16°C.
- Maturação:** 2 meses em garrafa
- Longevidade do vinho:** 24 a 36 meses
- Sugestão de consumo:** Em momentos de lazer ou para acompanhar charcutaria ligeira, mariscos, iguarias a base de peixes assados ou grelhados e queijos macios.
- Temperatura de consumo:** 8°C
- Observações:** Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

PARÂMETROS ANALÍTICOS

- Teor alcoólico: 12,5 %Vol.
pH: 3,15
Acidez total: 6,0 g/l
Açúcares Totais: < 5,0 g/l

FICHA TÉCNICA