



## Sauvignon Blanc - Verdelho 2021

### Regional Península de Setúbal



**CÉPAGES** Sauvignon Blanc, Verdelho

**RÉCOLTE** Fin août

**ORIGINE** Vignes situées à Fernando Pó, municipalité de Palmela

**SOLO** Sableux

**CLIMAT** Méditerranéen

**VINIFICATION** Fermentation dans des cuves en inox à température contrôlée à 15 °C, suivie d'une phase de vieillissement dans des demi-tonneaux en chêne français et américain, bâtonnage de 4 mois.

**CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT** 4 années

**NOTES DE DÉGUSTATION** Vin de couleur jaune verdâtre, arôme intense aux notes de fruits exotiques et un floral bien intégré au bois. Rafraîchissant et élégant en bouche, avec une bonne acidité. Finale persistante et agréable.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 13.5% vol.

**ACIDITÉ TOTALE** 5.02 g acide tartrique/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.52

**SUCRE RÉSIDUEL** 4 g/dm<sup>3</sup>

**PLATS RECOMMANDÉS** Excellent pour accompagner les plats de poisson, les soupes de poisson, les salades et les viandes blanches.

**ŒNOLOGUE** Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 306 x 238 x 164	Poids brut 8.100 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000944	EAN SCC Boîte 15608527000941	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 10	Niveaux 7	Bts. par palette 70	Bts. par palette 420	Poids total 587 Kg	Poids net 315 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 130