



Sauvignon Blanc 2021 Regional Península de Setúbal



CÉPAGES Sauvignon Blanc

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.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 4 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur jaune verdâtre, arôme intense aux notes de fruits exotiques et un certain floral. 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/dm³

PH 3.56

SUCRE RÉSIDUEL 3 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Excellent pour accompagner les plats de poisson, les pâtes, 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 5608527001071	EAN SCC Boîte 15608527001078	
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