

Terras do Sado Sauvignon Blanc

Terras do Sado

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação em depósitos de inox, a temperatura média de 15°C, com leveduras seleccionadas



Harmonização

Acompanha peixes e Mariscos, mas pode ser consumido somente por si só sem nenhuma comida



Nota de prova

Cor citrina, com reflexos esverdeados, aroma com notas tropicais, temperadas com ligeiro vegetal, lembrando espargos verdes. Acidez vibrante e fresca, notas minerais e ligeiro vegetal, denotando características de Terroir Atlântico



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Sauvignon Blanc



Informações logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.16
EAN: 5602168003982

Formatos disponíveis (cl): 75

