

Castrus Sauvignon Blanc

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

O Vinho: Castrus Sauvignon Blanc é um Vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Sauvignon, provenientes da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes.

Notas de Prova: Apresenta aromas de maracujá, melão e urtiga selvagem. É puro e suculento, exibindo notas de toranja e uma acidez equilibrada.

Enólogo: Élio Barreiros

Castas: Sauvignon Blanc

Vinificação: Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 14°C - 16°C.

Estágio: Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 3 meses, após o final da fermentação.

Servir: Castrus Sauvignon Blanc deve ser servido a uma temperatura entre os 10°C - 12°C

Desfrutar: Castrus Sauvignon Blanc é ideal para degustar em aperitivos variados e acompanha muito bem mariscos, peixes e aves.

Informações Técnicas: Álcool : 12,0 % | Acidez Total: 5,8 g/l ácido Tartárico | pH: 3,29 Açúcares Totais: <3 g/l

