

SURF Sauvignon Blanc

FT FICHA TÉCNICA



País Portugal
Região Lisboa
Clima Atlântico
Solos Argilo-calcários
Adega Casal Viana

Tipo Vinho Branco
Colheita 2019
Denominação I.G.P. Lisboa
Castas Sauvignon Blanc

Vinificação Desengace total, ligeira prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada e fermentação e estágio durante 2 meses em barricas de carvalho francês usada, com *batônage* periódica.

Notas de Prova Apresenta uma cor amarela cítrica brilhante. Aroma com notas de fruta de caroço e frutas tropicais. Complexo, contém uma acidez viva e equilibrada com final de boca elegante e persistente.

Gastronomia Acompanha com excelência pratos de peixe no forno, caldeiradas, marisco e queijos amanteigados, bem como pratos de carnes brancas. Pronto a ser consumido, no entanto, pode evoluir cerca de 2 anos em garrafa.

Observações Temperatura de serviço a 8-10°C.
 Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios Contém sulfitos.

Teor Alcoólico 13,0% vol.

Acidez Total 6,5 g/L

pH 3,44

Açúcar Residual 1,7 g/L

Capacidade 750 ml

Enologia Luís Barbosa

Caixa em Cartão 6 x 750 ml

	Garrafa	Caixa	Paleta		
Altura cm	32,5	33,0	170	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura cm	7,5	22,0	120	Nº Caixas / Camada	25
Profundidade cm	7,5	15,0	80	Nº Camadas / Paleta	5
Peso Bruto Kg	1,2	7,30	940	Nº Caixas / Paleta	125

Garrafa 750 ml

EAN 5600261461098