

Herdade de São Miguel

SAUVIGNON BLANC 2020

ANO VITÍCOLA

2020 foi um ano difícil no Alentejo. O Inverno foi frio e chuvoso e a Primavera muito chuvosa com muita pressão de Míldio. O Verão foi quente e seco, contudo com uma grande presença de água no solo. Durante a maturação, as noites frias e secas permitiram preservar a acidez e atingir níveis de maturação fenólica bastante equilibrados.

COLHEITA

2020

CASTAS

Sauvignon Blanc

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox durante 10 a 15 dias

ESTÁGIO

Em cuba "sur lies"

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino

AROMA: Aroma complexo de frutos tropicais, erva e espargos verdes

PALADAR: Ataque fresco, fina acidez. Mineral e harmonioso. Final longo

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12 %

Acidez total | 5,9 g/l

pH | 3,29

Acidez volátil | 0,36 g/l

ACOMPANHA

Marisco, peixes grelhados e saladas

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

16 pontos - Revista de Vinhos

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia