

ADEGA CASA DA TORRE

LACRAU SAUVIGNON BLANC 2019

Sub-Região: Ave

Uvas: Sauvignon Blanc

Vindima: Manual em caixas de 20kg.

Vinificação Desengace total. Prensagem das uvas inteiras. Decantação natural a 10°C. Fermentação sob um rigoroso controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até a formação do lote. Sem filtração e sem estabilização até ao engarrafamento.

Côr: Verde citrino

Aroma: Fresco e delicado com notas de frutos citrinos, erva e maçã verde.

Sabor: Textura suave, acidez e mineralidade equilibrada, apresentando fruta verde na boca. Final longo e equilibrado. Complexo com harmonia.

Serviço: Idealmente com aperitivos, com peixe grelhado ou mariscos. Melhor apreciado entre 9-11°C.

Potencial de Envelhecimentos : Consumir até ao final de 2020.



Álcool	pH	Acidez Total	Açúcares Totais
12,5 % Vol.	3,41	6,4 g/l C ₄ H ₄ O ₆	2,2 g/l

Produção (garrafas):25.000

Engarrafado em: Fevereiro 2020

Comercializado a partir: Março 2020

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogo: Hugo Linton

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, S.A.

www.adegacasadatorre.com