

Quinta de Saes Tobias branco 2024

Tasting Notes:

Aroma delicado, em harmonia com algumas notas de pedra e ligeiras notas de fruta branca. Estruturado, com bom volume de boca, é um branco com presença, suportado por uma boa acidez e uma forte componente mineral. Proporciona um final de boca delicado, com notas de fruta e ervas frescas.



Solo: Granitico com linhas de argila

Vinhas: Vinhas com 15 a 45 anos, com 5000 pés por hectare, localizadas a 500 m.

Tipo de poda: Guyot

Variedades: 100% Cercial

Vinificação:

2024 foi um ano com um inverno rigoroso, longo e com uma precipitação bastante elevada. Uma primavera quase inexistente e um verão bastante ameno, com alguns dias de muito calor. .

Praticamos uma viticultura orgânica, com fertilização natural e o mínimo de tratamentos.

Após algumas horas de contacto pelicular no dia da vindima segue-se uma fermentação muito lenta com leveduras indigenas. Estagiou em depositos de inox sem qualquer intervenção. Foi engarrafado por gravidade sem qualquer tipo de colagens nem filtragens.

Características físico-químicas:

Alcool: 12,7 % vol.

Acidez Total: 6,15 g/dm³ de ácido tartárico

pH: 3,33

SO₂ livre no engarrafamento : 28 mg/dm³

SO₂ total no engarrafamento: 59 mg/dm³