



EAN  
5606167711251  
ITF14  
15606167711258



6un



10un



10x



1.26Kg



7.56Kg



450Kg



756Kg

# Vale de Lobos

## Sauvignon Blanc

### BRANCO / WHITE

ANO  
2023  
YEAR



TIPO / TYPE  
Vinhc Branco / White Wine



CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION  
Regional Tejo



CASTAS / VARIETIES  
100% Sauvignon Blanc



TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL  
Argilo-calcário / Calcareous-Clay



CLIMA / CLIMATE  
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Após um rigoroso controlo de maturação as uvas foram colhidas a 13 de Agosto, desengaçadas e prensadas obtendo-se um mosto lágrima, seguido de uma clarificação por flotação.

Uma parte do mosto fermentou em cuba inox e outra em barrica de 300 litros a 14-16°C durante 12 dias.

*After a rigorous maturation control, the grapes were harvested on the 13th of August, de-stemmed and pressed, obtaining a tear must, followed by clarification by flotation.*

*A part of the must was fermented in a stainless steel tank and another part in a 300 liter oak barrel at 14-16°C for 12 days.*



### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor citrina com tonalidades esverdeadas, este vinho possui notas de maracujá, lichias, pêsego, chá e tosta, apresenta excelente volume de boca, com ontuosidade, retrogosto e persistência. Final agradável e equilibrado.

Consumir com pratos de peixe grelhado e no forno, carnes brancas e pastas.

*Citrus color with greenish tones, this wine has notes of passion fruit, lychee, peach, tea and toast, and an excellent volume in the mouth, with unctuoussness, aftertaste and persistence. It has a pleasant and balanced finish.*

*Consume with grilled and roasted fish dishes, white meats and pastas.*

12,5% vol.

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL