



# HERDADE BARRANCO DO VALE

## SAUVIGNON BLANC RESERVA 2024



Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072407

### NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Vinho sedutor, fresco e vibrante. Tropical com notas de maracujá, manga e algum vegetal típico da casta. Bastante mineral e salino. Acidez vibrante e persistente com final longo.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Fermentação lenta e a baixa temperatura para maior extração de aromas. Posterior estágio de 10 meses sobre as borras finas com agitação regular para maior untuosidade e complexidade.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

### MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 8-10°C

### RECOMENDAÇÕES:

Vinho muito versátil descontraído e divertido acompanha bem com sol, piscina e amigos!

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Tipo:         | Vinho Branco             |
| Castas:       | Sauvignon Blanc          |
| Região:       | Algarve                  |
| Tipo de Solo: | Argilo-Arenoso e Xistoso |
| Ano:          | 2024                     |

|                  |          |
|------------------|----------|
| Teor de Álcool:  | 11,5 %   |
| Acidez Total:    | 4,76 g/L |
| Acidez Volátil:  | 0,42 g/L |
| Açúcar Residual: | 0,6 g/L  |
| pH:              | 3,21     |