



CHARNECO SAUVIGNON BLANC 2023

Charneco Varietals é uma linha exclusiva que pretende evidenciar a riqueza aromática de cada casta. Expressando as características únicas do Sauvignon Blanc, este vinho é o resultado de um ano vitícola que originou vinhos brancos de grande equilíbrio, riqueza aromática, excelente acidez e frescura distinta.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Lisboa.
Encepamento: 100% Sauvignon Blanc.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação. O desengace seguido de um suave esmagamento e prensagem, permitiram extrair e selecionar um mosto de qualidade, que foi clarificado por decantação. Posteriormente realizou-se a fermentação alcoólica à temperatura controlada de 13 °C. Após esta fermentação, o vinho estagiou sobre as borras finas, durante 3 meses, o que lhe permitiu aumentar o volume de boca e complexidade.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,9 g Ac.Tart./l.
PH: 3,35
Açúcares Totais: 1,2 g/l.
Aspeto Visual: Cor esverdeada limão, clara e brilhante.
Aspeto Olfativo: Nariz limpo mas intenso, marcado por aromas exóticos com notas vivas de maracujá e nuances de espargos e limão.
Aspeto Gustativo: Na boca tem uma excelente frescura com boa estrutura e persistência. Apresenta um final de boca rico, equilibrado e vibrante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Recomendado para acompanhar saladas, marisco, sushi, pratos de peixe, assim como pastas leves.



PRODUTO

Charneco Sauvignon Blanc 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7,2

CUBICAGEM (L X C X A)

150 x 223 x 323 mm